

สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 21 ต.ย. 2561

CHECO สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 05 ส.ค. 2562



หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ฉบับนี้ อาศัยแนวทางการพัฒนาคุณภาพการศึกษาตามกรอบยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579) ซึ่งมีเป้าหมายหลักคือ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ยกกระดับผลิตภาพแรงงานสู่สากล ส่งเสริมการเป็นฐานของการประกอบธุรกิจ สร้างความสามารถในการแข่งขัน โดยมีกรอบแนวทางที่สำคัญของยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี คือ (1) พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต (2) การยกระดับการศึกษาและการเรียนรู้ให้มีคุณภาพเท่าเทียมและทั่วถึง (3) ปลุกฝังระเบียบวินัย คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงประสงค์ (4) การสร้างเสริมให้คนมีสุขภาวะที่ดี สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาศักยภาพบัณฑิตตามมาตรฐานสากลเพื่อเตรียมความพร้อมให้เข้าสู่โลกอาชีพ สามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับสถาบันการศึกษาอื่นๆ ให้ความสำคัญกับการพัฒนาศักยภาพคนให้มีความเข้มแข็งสู่การแข่งขันในกระแสของโมเดลหรือรหัสใหม่ “ประเทศไทย 4.0” ที่มีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (innovation-based economy) โดยมีฐานคิดหลักคือ การใช้เทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีศักยภาพตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่นๆ

การพัฒนาหลักสูตรฉบับนี้ ยึดตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 (Thai Qualifications Framework for Higher Education, TQF: HEd) เพื่อยกระดับการผลิตบัณฑิตตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่โลกอาชีพ และใช้สำหรับประกอบการพิจารณาในการเลือกศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ตรงตามปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และเพื่อผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	7
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	62
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	83
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	84
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	84
หมวดที่ 8 การประเมินผลและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	88
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี	91
ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน	109
ภาคผนวก ค ตารางเปรียบเทียบรายวิชาภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ หมวดวิชาเฉพาะ	117
ภาคผนวก ง ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร	121
ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร	139
ภาคผนวก ฉ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ	151
ภาคผนวก ช คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	165



รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วิทยาเขต/คณะ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร

25501941102868

ภาษาไทย

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ภาษาอังกฤษ

Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย):

คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ชื่อย่อ (ไทย):

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ):

Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition)

ชื่อย่อ (อังกฤษ):

B.H.E. (Foods and Nutrition)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

132 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย และ/หรือภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติ

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

5.5.1 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

5.5.2 บริษัท วีรสุกรุป จำกัด

5.5.3 บริษัท ไอทีโปรเฟสชั่นแนล จำกัด

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 6/2560

วันที่ 9 พฤษภาคม 2560

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2560

วันที่ 31 พฤษภาคม 2560

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 7/2561 วันที่ 6 มิถุนายน 2561

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 6/2561 วันที่ 21 มิถุนายน 2561

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐาน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2562

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 พ่อครัว/แม่ครัวในหน่วยงานภาครัฐและเอกชนทั้งในและต่างประเทศ

8.2 ผู้ช่วยผู้จัดการ/ผู้จัดการด้านธุรกิจอาหาร

8.3 นักโภชนาการ

8.4 ครู/อาจารย์

8.5 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร

8.6 พนักงานเสิร์ฟอาหาร

8.7 นักออกแบบตกแต่งอาหาร

8.8 นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

9. ชื่อ เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.
1	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2542
2	นางสาวสุพรรณิการ์ โกสุม x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2546 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2541
3	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	โภชนศาสตร์ ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2528 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2526
4	นายเชาวลิต อุปฐาก x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ- พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2552 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2550
5	ว่าที่ร้อยตรีจักรวาล ภูเสม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2551

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์ไซโตเวซ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) ให้ความสำคัญกับการพัฒนาประเทศด้วยการเปลี่ยนผ่านประเทศไทยจากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง มีความมั่นคงและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข เพื่อนำไปสู่การบรรลุวิสัยทัศน์ระยะยาว “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนเพื่อสนับสนุนการเจริญเติบโตของประเทศและการสร้างสังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ตลอดจนประชาชนทุกช่วงวัยมีความมั่นคงทางด้านเศรษฐกิจและสังคม (Socio Economy Security) และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น เน้นการพัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ สถาบันทางสังคมมีความเข้มแข็งเป็นฐานรากที่เอื้อต่อการพัฒนาคน ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในกระแสนวัตกรรมหรือรหัสใหม่ “ประเทศไทย 4.0” ที่มีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (innovation-based economy) มีฐานคิดหลักคือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรมไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม และเน้นภาคการผลิตสินค้าไปสู่การเน้นภาคบริการมากขึ้น

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สังคมและวัฒนธรรมนับเป็นพื้นฐานสำคัญต่อการวางแผนหลักสูตร เพราะเมื่อพื้นฐานทางวัฒนธรรมเปลี่ยนไป จะทำให้เกิดสิ่งใหม่ๆ เช่น พื้นฐานทางวัฒนธรรมในด้านเทคโนโลยี หรือนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาใช้ในการผลิตสิ่งอำนวยความสะดวกมากขึ้น เป็นสาเหตุทำให้วิถีชีวิตของคนในสังคมเปลี่ยนแปลงไป รูปแบบการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้นจึงอาจเกิดได้ 2 แบบคือ การเปลี่ยนแปลงแบบเส้นตรงที่มีความเจริญสูงขึ้น และการเปลี่ยนแปลงแบบวัฏจักร ที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่ไม่มีความสม่ำเสมอ กล่าวคือ เมื่อมีความเจริญขึ้นสูงสุด ก็จะค่อยๆ เสื่อมสลายไป การเปลี่ยนแปลงลักษณะนี้ไม่ได้สูญหายไป แต่จะมีการปรับปรุงและเจริญขึ้นมาทดแทนใหม่ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าว อาจจะได้รับการยอมรับหรือไม่ได้รับการยอมรับ ขึ้นอยู่กับการเห็นถึงคุณค่าหรือประโยชน์ของการเปลี่ยนแปลงนั้นๆ หากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว มีความสอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมหรือช่วยให้สังคมเกิดการพัฒนาที่ดีขึ้น และการเปลี่ยนแปลงนั้นไม่ขัดต่อวัฒนธรรมที่มีอยู่เดิมของสังคม สอดคล้องกับการปฏิบัติเดิมของตนและมีการพัฒนาให้ดีขึ้นเพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้ หากคนในสังคมยอมรับและเข้าใจความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรม และรู้จักวัฒนธรรมใหม่ที่เกิดขึ้น จะช่วยทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่เป็นไปตามความคาดหมาย

จากวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำหนดให้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพสู่สังคม โดยคณะดำเนินการให้ความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชน เช่น กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงแรงงาน กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) โรงแรมและโรงพยาบาล ในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารไทย ซึ่งเป็นการเปิดโอกาสให้บัณฑิตได้งานทำจากการเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากหน่วยงานข้างต้น สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจึงได้ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตนักคหกรรมศาสตร์ให้เป็นนักปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถพัฒนาตนเอง ครอบครัว และสังคม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานอย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะ มีคุณธรรมและจริยธรรมอย่างยั่งยืน

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ในการสร้างสังคมสูงวัยที่มีคุณภาพ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนทุกช่วงวัย

12.1.2 ยกระดับหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ

12.1.3 สนับสนุนหรือส่งเสริมศักยภาพของบัณฑิต ตามความต้องการของสถานประกอบการและการประกอบอาชีพในอนาคต

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.2.1 จัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานสากล เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตบัณฑิตให้มีศักยภาพในทุกด้านและมีคุณภาพตามความต้องการของสถานประกอบการ

12.2.2 เป็นผู้นำด้านวิชาการ งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม เพื่อถ่ายทอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ภาคการผลิต และภาคบริการ

12.2.3 สนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนบุคลากรด้านวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อยกระดับมาตรฐานการศึกษาให้ได้ตามมาตรฐานสากล

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไข้ร่วมกับทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ไข้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตรของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ได้แก่ รายวิชา HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ ทุกสาขาวิชา หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตและหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ต้องเรียน

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้องด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียน และการวัดและประเมินผลการเรียน รวมทั้งความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

นักคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหาร เพื่อพัฒนาสุขภาพตนเอง ครอบครัว สังคม และตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานอย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม ใช้แนวคิดการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
▪ ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ.กำหนด	▪ พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ▪ ติดตามประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	▪ เอกสารปรับปรุงหลักสูตร ▪ รายงานผลการประเมินหลักสูตร
▪ ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	▪ ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมการผลิต	▪ รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ ▪ ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่งๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

(1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

1.2 การจัดการศึกษาฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนมิถุนายน - ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนพฤศจิกายน - มีนาคม
ภาคการศึกษาฤดูร้อน	เดือนมีนาคม - พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า ทุกประเภทวิชา

2.2.2 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

2.3 การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

2.3.1 เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หรือ

2.3.2 เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

2.4 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.4.1 นักศึกษาแรกเข้า อาจพบปัญหาการปรับตัวจากการเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบมหาวิทยาลัย แตกต่างจากเดิมในด้านสังคม การอยู่ร่วมกัน และการทำกิจกรรม

2.4.2 ความรู้พื้นฐานวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ และทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหารของนักศึกษาไม่เท่ากัน ทำให้การเรียนรู้อะไรและการรับรู้ต่างกัน

2.5 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.4

2.5.1 จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และแนะนำการวางแผนชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลาที่เหมาะสม

2.5.2 จัดรายวิชา HE2022101 วัตถุประสงค์อาหารและการเตรียม เพิ่มเติมในกลุ่มวิชาชีพบังคับ โดยกำหนดแผนการศึกษาในแผนการเรียนปกติ ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 1 เพื่อปรับพื้นฐานเกี่ยวกับทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหาร ซึ่งจะให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหารที่เป็นพื้นฐานเดียวกัน

2.5.3 จัดอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแลนักศึกษา และให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทั้งด้านวิชาการ วิชาชีพ และปัญหาอื่นๆ

2.6 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 1	150	150	150	150	150
ชั้นปีที่ 2	-	150	150	150	150
ชั้นปีที่ 3	-	-	150	150	150
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	150	150
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	150	150
รวม	150	300	450	600	600

2.7 งบประมาณตามแผน

2.7.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าสนับสนุน การจัดการศึกษาแบบเหมาจ่าย	3,900,000	7,800,000	11,700,000	15,600,000	15,600,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	450,000	900,000	1,350,000	1,800,000	1,800,000
รายรับรวม	4,350,000	8,700,000	13,050,000	17,400,000	17,400,000

2.7.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ก. งบดำเนินการ	-	-	-	-	-
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,112,800	2,239,600	2,374,000	2,516,400	2,667,400
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	1,339,500	1,419,900	1,505,000	1,595,400	1,691,100
3. ทุนการศึกษา					
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,560,000	3,120,000	4,680,000	6,240,000	6,240,000
รวม (ก)	5,012,300	6,779,500	8,559,000	10,351,800	10,598,500
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	497,000	4,290,400	537,000	680,000	720,000
รวม (ข)					
รวม (ก+ข)	5,509,300	11,069,900	9,096,000	11,031,800	11,318,500
จำนวนนักศึกษา	150	300	450	600	600

2.8 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ก)

2.9 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 132 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานหลักสูตร
 ของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

3.1.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษาไทย	3 หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12 หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	6 หน่วยกิต
(4) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2 หน่วยกิต
(5) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3 หน่วยกิต
(6) กลุ่มวิชาบูรณาการ	4 หน่วยกิต
3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ	96 หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18 หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	72 หน่วยกิต
- วิชาชีพบังคับ	58 หน่วยกิต
- วิชาชีพเลือก	14 หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3.1.2.3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

- รหัสวิชา

รหัสวิชา ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว ดังนี้

AA X XX X X XX	ชื่อวิชา (ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ)	นค. (ท-ป-น)				
			ลำดับวิชาในกลุ่ม (01-99)			ชั่วโมงศึกษานอกเวลา
			ชั้นปีที่ควรศึกษา			ชั่วโมงปฏิบัติ
			กลุ่มวิชา			ชั่วโมงทฤษฎี
			สาขาวิชา			หน่วยกิต
			ระดับการศึกษา			
			คณะ			

เช่น LA2011101 ST2012201 BA2013204 EN2052207

รหัสคณะ

HE คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)

รหัสสาขาวิชา

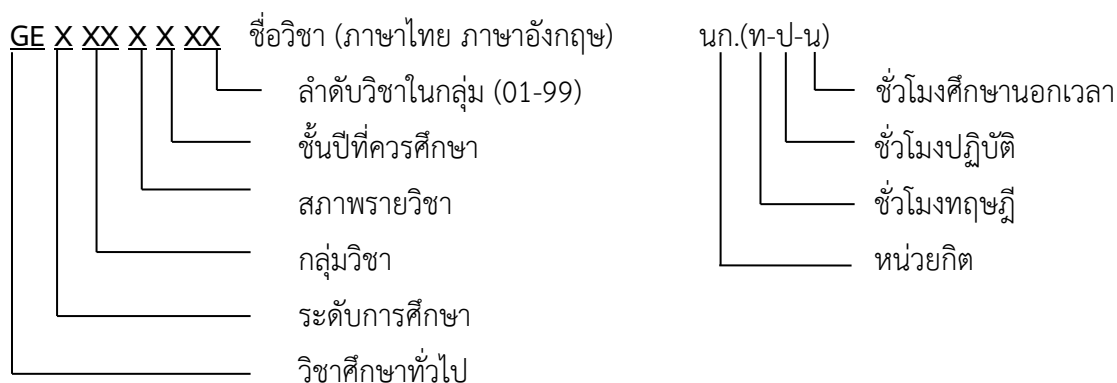
00 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

02 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ระดับการศึกษา 1 อนุปริญญา 2 ปริญญาตรี

กลุ่มวิชา 1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ
3 วิชาชีพเลือก 4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดรหัสวิชาดังนี้



<p>กลุ่มวิชา 10 กลุ่มวิชาภาษาไทย 30 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 50 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 70 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ 81 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์</p>	<p>20 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 40 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 60 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 80 กลุ่มวิชาบูรณาการ 82 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์</p>
--	---

สภาพรายวิชา 0 วิชาไม่บังคับ 1 วิชาบังคับ

ระดับการศึกษา 1 อนุปริญญา 2 ปริญญาตรี

เช่น GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication) 3(3-0-6)

- รายวิชา

3.1.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- (1) กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2100101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	3(3-0-6)
GE2100102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Thai for Business Communication)	3(3-0-6)
GE2100103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ (Thai for Presentation)	3(3-0-6)
GE2100104	วรรณคดีไทย (Thai Literature)	3(3-0-6)
GE2100105	การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ (Thai Writing for Careers)	3(3-0-6)

- (2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1 (English 1)	3(3-0-6)
GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2 (English 2)	3(3-0-6)
GE2200101	ภาษาอังกฤษเทคนิค (Technical English)	3(3-0-6)
GE2200102	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ (English for Careers)	3(3-0-6)
GE2200103	การอ่านภาษาอังกฤษ (English Reading)	3(3-0-6)
GE2200104	การฟังภาษาอังกฤษ (English Listening)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2200105	การสนทนาภาษาอังกฤษ (English Conversation)	3(3-0-6)
GE2200106	ภาษาจีนพื้นฐาน (Fundamental Chinese)	3(3-0-6)
GE2200107	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร (Chinese for Communication)	3(3-0-6)

(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย (Social Dynamics and Modernity)	3(3-0-6)
GE2300102	มนุษย์สัมพันธ์ (Human Relations)	3(3-0-6)
GE2300103	ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology)	3(3-0-6)
GE2300104	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม (Quality of Life and Social Skill Development)	3(3-0-6)
GE2300105	สังคมกับเศรษฐกิจ (Society and Economy)	3(3-0-6)
GE2300106	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (Sufficiency Economy Philosophy)	3(3-0-6)
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ (Law and Professional Ethics)	3(3-0-6)
GE2300108	อาเซียนศึกษา (ASEAN Studies)	3(3-0-6)
GE2300109	สันติศึกษา (Peace Studies)	3(3-0-6)
GE2400101	การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า (Information Literacy and Study Skills)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)	3(3-0-6)
GE2400103	ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น (Thai Studies and Local Wisdom)	3(3-0-6)
GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ (Personality Development)	3(3-0-6)
GE2400105	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน (Human Behavior and Self Development)	3(3-0-6)
GE2400106	การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)	3(3-0-6)
GE2400107	การพัฒนาและประเมินโครงการ (Program Development and Evaluation)	3(3-0-6)
GE2400108	การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต (Mind Development for Quality of life)	3(2-2-5)

(4) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2500101	พลศึกษา (Physical Education)	1(0-2-1)
GE2500102	ลีลาศ (Social Dance)	1(0-2-1)
GE2500103	กีฬาประเภททีม (Team Sports)	1(0-2-1)
GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล (Individual Sports)	1(0-2-1)
GE2500105	นันทนาการ (Recreation)	1(0-2-1)

(5) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2600101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (Fundamental Mathematics)	3(3-0-6)
GE2600102	สถิติเบื้องต้น (Introduction to Statistics)	3(3-0-6)
GE2600103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Mathematics in Daily Life)	3(3-0-6)
GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science in Daily Life)	3(3-0-6)
GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร (Environment and Resource Management)	3(3-0-6)

(6) กลุ่มวิชาบูรณาการ 4 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2810101	โลกในศตวรรษที่ 21 (World in 21 st Century)	2(2-0-4)
GE2810102	การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ (Self Development for Careers)	2(2-0-4)
GE2810103	ชีวิตและการคิดเชิงบวก (Life and Positive Thinking)	2(2-0-4)
GE2810104	การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ (Exercise and Sports for Health)	2(2-0-4)
GE2810105	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ (Activities for Health)	2(2-0-4)

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2820101	ปกิณกคณิตศาสตร์ (Miscellaneous Mathematics)	2(2-0-4)
GE2820102	วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต (Science for Living)	2(2-0-4)
GE2820103	วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน (Material and Application in Daily Life)	2(2-0-4)

3.1.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Principles of Textiles and Apparel)	3(3-0-6)
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principles of Cookery and Nutrition)	3(2-3-4)
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ (Home Economics Entrepreneurship)	3(3-0-6)
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Principles of Home Economics Profession)	3(3-0-6)
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ (Thai Culture and Identity in Home Economics)	3(3-0-6)
HE2041403	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ (Seminar in Home Economics)	2(0-4-2)
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Preparation for Co-operative Education)	1(0-2-1)

(2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ 72 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- วิชาชีพบังคับ 58 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม (Raw Materials and Food Preparation)	2(0-4-2)
HE2022102	อาหารไทยและขนมไทย (Thai Foods and Thai Desserts)	3(3-0-6)
HE2022103	อาหารไทย (Thai Cuisine)	3(0-6-3)
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)	3(3-0-6)
HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)	3(2-3-4)
HE2022206	หลักโภชนาการ (Principles of Nutrition)	3(3-0-6)
HE2022207	ขนมไทย (Thai Desserts)	3(0-6-3)
HE2022208	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)	3(3-0-6)
HE2022209	อาหารเอเชีย (Asian Cuisine)	3(0-6-3)
HE2022210	อาหารยุโรป (European Cuisine)	3(0-6-3)
HE2022211	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร (Computer for Foods)	3(3-0-6)
HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร (Vegetable and Fruit Carvings for Food Decoration)	2(0-4-2)
HE2022213	เบเกอรี่ (Bakery)	3(0-6-3)
HE2022214	โภชนบำบัด 1 (Diet Therapy 1)	3(2-2-5)
HE2022315	โภชนบำบัด 2 (Diet Therapy 2)	3(3-0-6)
HE2022316	โภชนาการบุคคล (Individual Nutrition)	3(2-2-5)
HE2022317	การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Food Experiment and Sensory Evaluation)	3(2-3-4)
HE2022418	การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ (Foodservice Organization)	3(0-6-3)
HE2022419	โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ (Special Project in Foods and Nutrition)	3(0-6-3)
HE2052305	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	3(2-3-4)

- วิชาชีพเลือก 14 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2023201	อาหารและขนมไทยโบราณ (Traditional Thai Foods and Desserts)	3(0-6-3)
HE2023202	อาหารว่าง (Snacks)	3(0-6-3)
HE2023203	อาหารประจำภาค (Regional Thai Cuisine)	3(0-6-3)
HE2023204	อาหารจานด่วน (Fast Food)	2(0-4-2)
HE2023205	อาหารจีน (Chinese Cuisine)	2(0-4-2)
HE2023206	เครื่องดื่มและไอศกรีม (Beverage and Ice Cream)	2(0-4-2)
HE2023207	อาหารเจและมังสวิรัติ (Vegan and Vegetarian Cuisine)	2(0-4-2)
HE2023208	การตกแต่งเค้ก (Cake Decoration)	3(0-6-3)
HE2023309	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ (Bakery Production for Business)	3(0-6-3)
HE2023310	อาหารสุขภาพ (Healthy Food)	3(2-2-5)
HE2023311	อาหารครัวเย็น (Cold Kitchen Foods)	2(0-4-2)
HE2023312	ของหวานสากล (International Desserts)	2(0-4-2)
HE2023313	ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร (Arts of Food Garnishing and Table Decoration)	2(0-4-2)
HE2023314	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ (English for Foods and Nutrition Professions)	2(0-4-2)
HE2023315	ชีวเคมีทางโภชนาการ (Nutrition Biochemistry)	3(3-0-6)
HE2023316	โภชนาการชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2-5)

(3) กลุ่มวิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ (Co-operative Education for Foods and Nutrition)	6(0-40-0)
<p>ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้เลือกลงทะเบียนวิชาการฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ</p>		
HE2024402	การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1 (Foods and Nutrition Work Practice 1)	6(0-40-0)

3.1.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระดับปริญญาตรี

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

แผนการเรียนปกติ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE21001xx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
GE2810xxx	วิชากลุ่มบูรณาการด้านสังคมศาสตร์	2	2	0	4
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3	3	0	6
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	3	4
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	2	0	4	2
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		20	16	9	35

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 25

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
GE2810xxx	วิชากลุ่มบูรณาการด้านสังคมศาสตร์	2	2	0	4
HE2022102	อาหารไทยและขนมไทย	3	3	0	6
HE2022103	อาหารไทย	3	0	6	3
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร	3	3	0	6
HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	2	3	4
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์คหกรรมศาสตร์ไทย	3	3	0	6
รวม		21	16	11	36

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 27

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE2600xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
HE2022206	หลักโภชนาการ	3	3	0	6
HE2022207	ขนมไทย	3	0	6	3
HE2022208	อาหารนานาชาติ	3	3	0	6
HE2022209	อาหารเอเชีย	3	0	6	3
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 1	2	x	x	x
รวม		20	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
HE2022210	อาหารยุโรป	3	0	6	3
HE2022211	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	3	3	0	6
HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่ง อาหาร	2	0	4	2
HE2022213	เบเกอรี่	3	0	6	3
HE2022214	โภชนบำบัด 1	3	2	2	5
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 2	3	x	x	x
รวม		20	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
HE2022315	โภชนบำบัด 2	3	3	0	6
HE2022316	โภชนาการบุคคล	3	2	2	5
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 3	3	x	x	x
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 4	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
HE2022317	การทดลองอาหารและการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัส	3	2	3	4
HE2052305	เคมีอาหาร	3	2	3	4
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 5	3	x	x	x
HExxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 1	3	x	x	x
HExxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1	0	2	1
HE2041403	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	2	0	4	2
HE2022418	การผลิตและบริการอาหารในสถาน ประกอบการ	3	0	6	3
HE2022419	โครงการพิเศษทางอาหารและ โภชนาการ	3	0	6	3
รวม		9	0	18	9

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 18

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	6	0	40	0
รวม		6	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

3.1.5 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ปีที่	รายละเอียด
ปีที่ 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมถึงใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ 2. ประกอบอาหารอย่างง่ายได้ตามตำรับมาตรฐาน 3. ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารได้ตรงตามสมบัติของวัตถุดิบ 4. ประกอบอาหารไทยได้ตามตำรับมาตรฐาน 5. ปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลในการประกอบอาหาร 6. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร
ปีที่ 2	<p>มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1 และ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประกอบขนมไทย อาหารสากล และเบเกอรี่ ได้ตามตำรับมาตรฐาน 2. แกะสลักผักผลไม้เพื่อตกแต่งจานอาหาร 3. ใช้ความรู้ทางโภชนาการ และโภชนบำบัดในการคำนวณและจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย 4. ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการทำงาน การคำนวณ และการสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการ
ปีที่ 3	<p>มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-2 และ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประกอบอาหารว่าง อาหารจีน เค้กชั้นสูงได้ตามตำรับมาตรฐาน 2. ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารด้วยการปฏิบัติงานได้อย่างอิสระ 3. วางแผนการทดลอง การพัฒนาตำรับอาหาร และเขียนรายงานผลการทดลองได้ 4. แนะนำความรู้ในการบริโภคอาหารให้กับผู้ป่วยหรือบุคคลภาวะพิเศษได้ 5. คำนวณพลังงานและสารอาหารเพื่อจัดอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัยได้อย่างถูกต้อง
ปีที่ 4	<p>มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-3 และ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาตำรับอาหารได้ถูกต้องโดยอิสระ 2. ทำงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการได้ 3. จำลองการดำเนินธุรกิจร้านอาหารได้ถูกต้องโดยอิสระ 4. จัดสัมมนาเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการได้ 5. ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและสามารถแก้ไขปัญหาในสภาพจริงได้

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาภาษาไทย

GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้พื้นฐานในการใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนประเภทต่าง ๆ

Basic Thai language usage; language and communication; language skills, listening, speaking, reading and writing

GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ 3(3-0-6)

Thai for Business Communication

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ หลักการเขียนจดหมายทางธุรกิจ จดหมายธุรกิจประเภทต่าง ๆ รายงานธุรกิจ และโครงการทางธุรกิจ

General knowledge and concepts of business communication; principles of business letter writing; types of business letters; business-related reports and projects

GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ 3(3-0-6)

Thai for Presentation

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการนำเสนอ ทักษะการรับและการส่งสาร การพูดเพื่อการนำเสนอ การอ่านและการนำเสนอข้อมูลทางสถิติ และการเขียนเพื่อการนำเสนอ

Basic knowledge of presentation; skills for receiving and sending messages; reading and presenting statistical data; writing for presentation

GE2100104	วรรณคดีไทย	3(3-0-6)
	Thai Literature	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	วรรณคดีไทย ความหมายและความสำคัญ ประเภทของวรรณคดี การวิเคราะห์ และการประเมินค่าวรรณคดี ความสัมพันธ์ระหว่างวรรณคดีกับวิถีไทย	
	Thai literature; definitions and importance; types of literature; literature analysis and evaluation; the relationship between literature and Thai way of life	
GE2100105	การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)
	Thai Writing for Careers	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเขียน การเขียนหนังสือราชการ การเขียนรายงาน การประชุม การเขียนสารและคำกล่าวในโอกาสต่างๆ การเขียนโครงการ การเขียนสารคดี การเขียนโฆษณา และประชาสัมพันธ์	
	Basic Thai writing; writing official letters; minutes; messages; speeches; projects; documentary, advertisements and public relations	
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		
GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1	3(3-0-6)
	English 1	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาระดับพื้นฐาน การทักทาย การแนะนำตัว การบรรยายบุคคล การบรรยายสิ่งของ ความสนใจและงานอดิเรก การบรรยายสถานที่ การบรรยายเหตุการณ์ในอดีต และการบรรยายแผนการและการพยากรณ์ในอนาคต	
	Basic English usage of expressions and structures: greetings and introductions; describing people; describing things, interest and hobbies; describing places; describing past events; describing future plans and predictions	

GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2 English 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201101 ภาษาอังกฤษ 1 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การใช้ภาษาระดับสูงขึ้น เพื่อใช้ภาษาให้ถูกต้องตามสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติในชีวิตประจำวันและการเตือน การกำหนดเงื่อนไข ข่าวสาร ข้อมูล การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสมัครงาน Upper level of English usage in various situations: comparison; instructions and warning; conditions; news; exchanging opinions; job application	3(3-0-6)
GE2200101	ภาษาอังกฤษเทคนิค Technical English รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับวิชาชีพ ใจความสำคัญและรายละเอียดจากเนื้อเรื่อง การให้นิยาม การจำแนกประเภท ขั้นตอนการปฏิบัติ ป้ายประกาศและฉลาก การบรรยายกระบวนการ English usage for careers in technical fields: technical terms and work-related expressions; definitions and classification; main ideas and supporting details; instructions and process description; cause and effect relationship	3(3-0-6)
GE2200102	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ English for Careers รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในอาชีพต่าง ๆ การพบปะผู้คนในสถานประกอบการ การใช้โทรศัพท์เพื่อติดต่องานธุรกิจ การนัดหมายเจรจาธุรกิจ การนำเสนอผลประกอบการ การบอกคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การระบุเป้าหมายและการตัดสินใจทำธุรกิจ การต่อว่าและการแก้ปัญหาข้อร้องทุกข์ การตรวจสอบความก้าวหน้าของการดำเนินงาน ความเข้าใจวัฒนธรรมในอาชีพต่างๆ English communication in various careers: meeting people in workplace; telephoning in business; making an appointment in business; giving presentation about company performance; describing products and services; identifying goals and making business decision; making and dealing with complaints; checking progress on work; understanding culture in careers culture	3(3-0-6)

- | | | |
|------------------|--|-----------------|
| GE2200103 | <p>การอ่านภาษาอังกฤษ</p> <p>English Reading</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์จากบริบท องค์ประกอบและโครงสร้างของประโยค องค์ประกอบที่ช่วยในการอ่าน ทักษะการอ่านจับใจความ และเทคนิคการอ่าน</p> <p>Using a dictionary; guessing words meanings from context; components and sentence structures; components of reading comprehension; reading for main ideas and reading techniques</p> | 3(3-0-6) |
| GE2200104 | <p>การฟังภาษาอังกฤษ</p> <p>English Listening</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การฟังภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน การฟังบทสนทนา การฟังระดับย่อหน้า การฟังบทความและตอบคำถาม ทักษะการฟังเพื่อจับใจความและเทคนิคการฟัง</p> <p>English listening skills in various situations in daily lives; listening to dialogues, paragraphs, articles and answering; listening comprehension for main ideas and listening techniques</p> | 3(3-0-6) |
| GE2200105 | <p>การสนทนาภาษาอังกฤษ</p> <p>English Conversation</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การสนทนาภาษาอังกฤษตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การทักทายและแนะนำตัว การให้คำแนะนำ การสนทนาทางโทรศัพท์ การบอกที่ตั้งและทิศทาง การขอร้องและการเสนอให้ การขอบคุณและการขอโทษ</p> <p>Conversation in various situations in daily lives in accordance with native culture: greetings and introductions; giving advice; telephoning; locations and directions; requests and offers; thanking and apologizing</p> | 3(3-0-6) |

GE2200106	ภาษาจีนพื้นฐาน	3(3-0-6)
	Fundamental Chinese	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ทักษะภาษาจีนเบื้องต้น ระบบพินอิน ประโยคและไวยากรณ์ การสนทนา และการอ่านข้อความภาษาจีนสั้น ๆ การสรุปเนื้อหาและการตอบคำถามเป็นภาษาจีน	
	Introduction to Chinese language skills; Pinyin system; sentence patterns and grammar; short conversations and reading short messages; making a summary and answering questions	
GE2200107	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
	Chinese for Communication	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2200106 ภาษาจีนพื้นฐาน	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	คำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนาโต้ตอบ การเขียนจดหมายโต้ตอบ การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์	
	Chinese vocabulary and expressions used in daily life; writing correspondence; writing electronic mails	
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์		
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	3(3-0-6)
	Social Dynamics and Modernity	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	แนวคิดและทฤษฎีทางสังคมสมัยใหม่ โครงสร้างสังคมและสถาบัน ความทันสมัย และกระแสโลกาภิวัตน์ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม พัฒนาการทางการเมือง หน้าที่พลเมือง ประชาธิปไตย และการมีส่วนร่วมทางการเมือง ปัญหาสังคมและการแก้ไข	
	Modern sociological concepts and theories; social structure and institutions; modernity and globalization trends; cultural diversity; political development; civics; democracy and participation in politics; social problems and solutions	

- | | | |
|-----------|--|----------|
| GE2300102 | <p>มนุษยสัมพันธ์</p> <p>Human Relations</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษยสัมพันธ์ในองค์การ การสื่อสารกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทางศาสนากับมนุษยสัมพันธ์</p> <p style="text-align: center;">Introduction to human relations; human behavior and nature; motivation and human relations in organizations; communication and human relations; human relations in Thai culture; religious principles and human relations</p> | 3(3-0-6) |
| GE2300103 | <p>ระเบียบวิธีวิจัย</p> <p>Research Methodology</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย ขั้นตอนและการออกแบบวิจัย วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย การตีความและการนำเสนอข้อมูลการวิจัย และการเขียนรายงานการวิจัย</p> <p style="text-align: center;">Introduction to research; objectives and types of research; research process and design; sampling and data collection; data analysis; data interpretation and presentation; research report writing</p> | 3(3-0-6) |
| GE2300104 | <p>การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม</p> <p>Quality of Life and Social Skill Development</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การสร้างแนวคิดและเจตคติของตนเอง ภาระหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคคล กลยุทธ์การบริหารตนเอง เทคนิค การครองใจคน การสร้างผลผลิตและการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ คุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p style="text-align: center;">Formation of self-world views and attitudes; individual's duties and responsibilities; self-managing strategies; techniques in handling people; efficient work performance; morality and professional ethics</p> | 3(3-0-6) |

GE2300105	สังคมกับเศรษฐกิจ	3(3-0-6)
	Society and Economy	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปด้านสังคมเศรษฐกิจ วิวัฒนาการของระบบเศรษฐกิจและกลไกราคา สถาบันทางเศรษฐกิจ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ความร่วมมือทางเศรษฐกิจในระดับประเทศต่าง ๆ	
	General knowledge of economic society; development of economic system and pricing, economic institution; social and economic development; economic cooperation at various levels	
GE2300106	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)
	Sufficiency Economy Philosophy	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาทางเศรษฐกิจ การบริหารจัดการที่ดีและความเสี่ยงสำหรับองค์กรสมัยใหม่ ปัญหา ผลกระทบและวิกฤติการพัฒนาในสังคมไทยและสังคมโลก เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน สังคมสีเขียวและนิเวศวิทยา การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและโครงการพระราชดำริ	
	Philosophy and concepts of sufficiency economy; economic development; good governance and risk management for modern organization; problems, impact, and crises of development in Thai and global societies; technology and innovation for sustainable development; green society and ecology; application of sufficiency economy philosophy and the Royal projects	
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	3(3-0-6)
	Law and Professional Ethics	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	
	Introduction to law; rules and regulations concerning professions; labour protection; labour relation; professional ethics; human-right; ethics and social responsibility	

GE2300108	อาเซียนศึกษา	3(3-0-6)
	ASEAN Studies	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาเซียนและรัฐสมาชิก อัตลักษณ์และความหลากหลาย แนวคิดการก่อตั้ง ปฏิญญา กฎบัตรและที่ประชุมสุดยอดอาเซียน ความร่วมมือในการพัฒนาและเสาหลักอาเซียน ความสำคัญของการอยู่ร่วมกันในภูมิภาค การบูรณาการทำงานร่วมกันเพื่ออนาคตที่ยั่งยืน	
	Basic knowledge of ASEAN and its state members; identity and diversity establishment concept; declarations; ASEAN charter and summit; ASEAN development cooperation and pillars; importance of coexistence; work-together integration for a sustainable future	
GE2300109	สันติศึกษา	3(3-0-6)
	Peace Studies	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความหมายและแนวคิดหลักเกี่ยวกับสันติภาพและสันติศึกษา ปัญหาความขัดแย้งและความรุนแรงระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ การจัดการความขัดแย้งโดยสันติวิธี	
	Definitions and key concepts of peace and peace studies; problems, conflict and violence in family, community, nation and among countries; non-violence conflict resolution	
GE2400101	การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	3(3-0-6)
	Information Literacy and Study Skills	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	แนวคิดและทฤษฎีการรู้สารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ การประเมินและการคัดเลือกสารสนเทศ ระบบการจัดเก็บทรัพยากรสารสนเทศในห้องสมุด การสืบค้นและการใช้เครื่องมือทักษะการค้นคว้า การอ้างอิงและบรรณานุกรม จริยธรรมและการลอกเลียนผลงานวิชาการ	
	Information literacy concepts and theories; information evaluation and selection; library's information-resources storage systems; information resources searching and tool usage; searching skills; citation and bibliography ethics and plagiarism	

GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology ความรู้พื้นฐานทางจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้และการจูงใจ เขาวนปัญญาและความฉลาด ทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม Basic psychology; heredity; environment and human development; influence of physiology on human behaviors; perception, learning and motivation; intelligence and emotional quotient; personality adjustment and mental health; social behavior	3(3-0-6)
GE2400103	ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น Thai Studies and Local Wisdom รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ความเชื่อ ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาไทยและท้องถิ่น Background of native Thai; Thai social, economic, and government; beliefs; religion; tradition; rice culture; Thai and its local wisdom	3(3-0-6)
GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ บุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์กับ บุคลิกภาพ และการพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์ Basic knowledge of personality; theory of personality; factors affecting personality; personality improvement; self-perception, mental health and self-adjustment; human relation and personality; perfect personality development	3(3-0-6)

- GE2400105** **พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน** **3(3-0-6)**
Human Behavior and Self Development
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 แนวคิดและองค์ประกอบพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตน ภาวะผู้นำ
 การเปลี่ยนแปลงการเรียนรู้ การพัฒนาการทำงาน การปรับตัว มนุษยสัมพันธ์และการสื่อสารในองค์การ
 สมัยใหม่ สุขภาพจิตและการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข
 Human behavior concepts; elements of human behaviors; self-development; transformational leadership; learning; work development; self-adjustment; human relations in modern organization and communication; mental health and happy life enhancement
- GE2400106** **การวิจัยเชิงคุณภาพ** **3(3-0-6)**
Qualitative Research
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 หลักการและกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ รูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ
 จรรยาบรรณการวิจัย การออกแบบการวิจัย กระบวนการศึกษาและการรวบรวมข้อมูล การตีความและ
 การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากภาคสนาม และการเขียนรายงานวิจัย
 Principle and process of qualitative research; types of qualitative research; research ethics; research design; study procedures and data collection field data interpretation and analysis; and report writing
- GE2400107** **การพัฒนาและประเมินโครงการ** **3(3-0-6)**
Program Development and Evaluation
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 แนวคิดและทฤษฎีการพัฒนา การวางแผน การกำหนดวัตถุประสงค์ การออกแบบ
 โครงการพัฒนา การสร้างบรรยากาศการมีส่วนร่วมและการเรียนรู้ การบริหารโครงการ
 Development concepts and theories; planning; objectives formulation development project design; creation of participatory and learning atmosphere; project administration

GE2400108	การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต Mind Development for Quality of life รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิตของมนุษยศาสตร์ว่าด้วยการพัฒนาสมาธิ สมาธิกับการพัฒนาสมาธิ จิตกับการเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรม การประยุกต์ใช้สมาธิในชีวิตประจำวัน General knowledge of human; science of mind development; meditation and mind development; mind and inappropriate behavior change; meditation in daily life	3(2-2-5)
-----------	--	----------

กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

GE2500101	พลศึกษา Physical Education รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การกีฬา การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ดัชนีมวลกาย รูปแบบของการจัดการแข่งขัน และประเภทของกีฬา การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล และการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ General knowledge of sports science; physical fitness testing; body mass index; forms of sports competition and types of sports; injury and first aid; forms of exercises for health	1(0-2-1)
GE2500102	ลีลาศ Social Dance รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลีลาศ กฎ ระเบียบ และมารยาทของลีลาศ รูปแบบของลีลาศ ฝึกทักษะพื้นฐานการลีลาศในจังหวะต่าง ๆ General knowledge of social dance; etiquettes of social dance; types of social dance; practice of social dance	1(0-2-1)

GE2500103	กีฬาประเภททีม Team Sports	1(0-2-1)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภททีม ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภททีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภททีม การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภททีม การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล	
	General knowledge of team sports; training team sports; building physical fitness; rules; regulations and etiquettes of team sports; competition management of team sports; sports injuries and first aid	
GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล Individual Sports	1(0-2-1)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล	
	General knowledge of individual sports; training individual sports; building physical fitness; rules; regulations and etiquettes of individual sports; competition and competition management of individual sports; sports injuries and first aid	
GE2500105	นันทนาการ Recreation	1(0-2-1)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับนันทนาการ ความหมายและความสำคัญ ประเภทของนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการเพื่อการฝึกอบรม เกมสันทนาการ การอยู่ค่ายพักแรม กับการเลือกกิจกรรมนันทนาการตามความเหมาะสม	
	General knowledge of recreation; meaning and importance of recreation; types of recreation; recreational activities; training in recreational leadership; recreational activities for training courses; recreational games; camping and appropriate recreational activities	

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

GE2600101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)
	Fundamental Mathematics	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ตรรกศาสตร์เบื้องต้น เมตริกซ์และตัวกำหนด กฎการนับ การเรียงสับเปลี่ยน และการจัดหมู่ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ทฤษฎีบททวินาม ลำดับและอนุกรม	
	Introduction to logic; matrices and determinants; counting rules, permutation and combination; introduction to probability; binomial theorem; sequences and series	
GE2600102	สถิติเบื้องต้น	3(3-0-6)
	Introduction to Statistics	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ ตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่าและการทดสอบสมมติฐาน	
	Introduction to statistics; random variables; sampling; estimation; hypothesis testing	
GE2600103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	Mathematics in Daily Life	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตราชั่ง ตวง วัด อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละและการประยุกต์พื้นที่และปริมาตร ดอกเบี้ยและเงินผ่อนชำระ ภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีเงินได้ เลขดัชนี ตรรกศาสตร์เบื้องต้น และการให้เหตุผล และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ	
	Introduction to weights and measurement; ratio, proportion, percentage and applications; area and volume; interest and installment payment; value added tax and income tax; index; introduction to logic and reasoning; introduction to statistics	

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Science in Daily Life

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ธรรมชาติ พลังงาน ไฟฟ้าและการสื่อสารโทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมีในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการและพันธุกรรมของมนุษย์

Introduction to science and technology; science and natural phenomenon; energy; electricity and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical substances in everyday life; evolution and human genome

GE2700102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร 3(3-0-6)

Environment and Resource Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้พื้นฐานทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมและการจัดการสิ่งแวดล้อม

Basic knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources and conservation; environmental pollution; environmental impact assessment and environment management

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

GE2810101 โลกในศตวรรษที่ 21 2(2-0-4)

World in 21st Century

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

โลกาภิวัตน์และความทันสมัย เศรษฐกิจและการเมืองในสังคมโลก วิกฤตการพัฒนา ความเป็นพลเมืองโลก สังคมสร้างสรรค์ การพัฒนาที่ยั่งยืน สังคมแห่งการเรียนรู้และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21

Globalization and modernity; world economics and political; crises in development; global citizenship; creative society, sustainable development; learning society and 21st century skills

- | | | |
|------------------|---|-----------------|
| GE2810102 | <p>การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ</p> <p>Self Development for Careers</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>หลักและพื้นฐานการพัฒนาตนเองเพื่อการเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ ทักษะและคุณลักษณะที่จำเป็นสำหรับการทำงาน ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงบุคลิกภาพ การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้ประกอบการและความคิดสร้างสรรค์สำหรับการเข้าสู่อาชีพ</p> <p>Principles and foundations in self-development to be hands-on graduates; necessary skills and characteristics to work; transformational leadership; personality; teamwork; entrepreneurship and creative thinking to careers</p> | 2(2-0-4) |
| GE2810103 | <p>ชีวิตและการคิดเชิงบวก</p> <p>Life and Positive Thinking</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การพัฒนาทักษะชีวิต การเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง การคิดเชิงบวก การใคร่ครวญด้วยวิจรรณญาณ การพัฒนาสติ การเรียนรู้ตลอดชีวิต ชีวิตและการแก้ปัญหา</p> <p>Life skill development; transformative learning; positive thinking; critical reflection; consciousness development; life-long learning; life and problem solving</p> | 2(2-0-4) |
| GE2810104 | <p>การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ</p> <p>Exercise and Sports for Health</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและการออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวกับสุขภาพ การทดสอบสมรรถภาพทางกายด้วยตนเอง การบริโภคอาหาร การควบคุมน้ำหนัก การพักผ่อนด้วยกิจกรรมนันทนาการ การประยุกต์วิทยาศาสตร์การกีฬากับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p>The principles of sports science and fitness; knowledge of physical activities; enhancing physical fitness for health; self-physical fitness tests; food consumption; weight control; leisure and recreation activities; the application of sports science and exercise for health</p> | 2(2-0-4) |

GE2810105	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ Activities for Health รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความหมายและความสำคัญของสุขภาพและสุขปฏิบัติ การดูแลตนเองให้มี สุขปฏิบัติที่ดี กิจกรรมเพื่อสร้างเสริมสุขภาพ อาหารและโภชนาการ การส่งเสริมสุขภาพจิต The meaning and importance of health and health care practitioners; self-care for good health practitioners; activities for enhancing good health; food and nutrition; the promotion of mental health	2(2-0-4)
-----------	--	----------

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

GE2820101	ปกิณกคณิตศาสตร์ Miscellaneous Mathematics รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - เทคนิคและแนวคิดทางคณิตศาสตร์ คณิตคิดเร็ว คณิตศิลป์ คณิตพยากรณ์ คณิต กับการลงทุน คณิตกับสุขภาพ Technique and mathematical concepts; mathematical tricks; mathematical art; mathematics for forecasting; mathematics and investment; mathematics and health	2(2-0-4)
GE2820102	วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต Science for Living รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - อาหาร ยา สมุนไพรและเครื่องสำอาง ไฟฟ้าและความปลอดภัย เทคโนโลยีสุขภาพ และความงาม Foods; drugs herbs and cosmetics; electricity and safety; technologies; health and beauty	2(2-0-4)

GE2820103	วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Material and Application in Daily Life รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัสดุ วัสดุงานบรรจุภัณฑ์อาหาร วัสดุยานยนต์ วัสดุทางการแพทย์ วัสดุสำหรับเครื่องนุ่งห่ม วัสดุในงานก่อสร้าง วัสดุสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า Fundamental of materials; food packaging materials; automotive materials; medical materials; materials for clothing; construction materials; material for electric appliance	2(2-0-4)
-----------	---	----------

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Principles of Textiles and Apparel รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปของเส้นใยและสิ่งทอ ลักษณะและสมบัติของผ้า การตกแต่งสำเร็จ การนำไปใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม General knowledge of fibers and textiles; characteristics and properties of cloth; cloth finishing; utilization of textiles and apparel; maintenance of textiles and apparel	3(3-0-6)
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ Principles of Cookery and Nutrition รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - อาหารและสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับ Food and nutrients; menu setting; selection of raw food materials; heat cookery methods; cooking by using recipes	3(2-3-4)

HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ Home Economics Entrepreneurship	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลักเศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการตลาดธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์	
	Characteristics of an entrepreneur; business environment analysis; principles of small and medium business management; economics principles; human resource management; online marketing management; ethics of home economics entrepreneurs	
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Principles of Home Economics Profession	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม	
	Home economics evolution; scopes of home economics as a profession; home economics management; home economics occupation; promotion of home economics image; family life and social quality	
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ Thai Culture and Identity in Home Economics	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมอาเซียน	
	History of Thai art, culture and tradition; identity in Thai home economics; community lifestyles in Thai home economics context; Thai culture diversity; Thai cultural conservation; relations between Thai culture and ASEAN culture	

HE2041403	สัมมนาเศรษฐศาสตร์ Seminar in Home Economics	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การค้นคว้าและการอภิปรายหัวข้อ งานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา Seminar principles; seminar management process; home economics research and discussion; presentation techniques; seminar report	
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Preparation for Co-operative Education	1(0-2-1)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การ สัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความ ปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน Co-operative education process; selecting establishments and job applications; job interviews; personality development; labor law and professional ethics; quality system and safety; report writing and presentation	
กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ - วิชาชีพบังคับ		
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม Raw Materials and Food Preparation	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การเตรียมอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหาร หลักการเตรียม คำศัพท์ที่ใช้ ในการเตรียมอาหาร วิธีการประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหาร Food preparation; kitchenware; raw food materials; principles of food preparation; vocabulary in cooking preparation; cooking methods; food storage	

HE2022102	อาหารไทยและขนมไทย Thai Foods and Thai Desserts	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	วัฒนธรรมอาหารไทยและขนมไทย วัตถุดิบหลักของอาหารไทยและขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์เฉพาะ ประเภทของอาหารไทย ประเภทของขนมไทย วิธีการประกอบอาหารไทยและขนมไทย วัสดุหีบห่อและบรรจุภัณฑ์	
	Culture of Thai food and Thai dessert; main ingredients of Thai foods and Thai desserts; specific tools and equipments for cooking; types of Thai foods and Thai desserts; cooking methods of Thai food and Thai dessert; food packaging	
HE2022103	อาหารไทย Thai Cuisine	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารไทย ประเภทต้ม แกง ผัด ทอด เครื่องจิ้ม และยำ อาหารจานเดียว อาหารไทยยอดนิยม อาหารไทยในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานเทศกาล การจัดสำรับอาหารไทย การตกแต่งอาหารไทย	
	Cooking of Thai soups, Thai curry, stir-fried foods, deep fried foods, Thai dips, and spicy salad; Thai a la carte; popular Thai dishes; special occasion recipes; special festival foods; Thai food decoration; Thai food presentation	
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรค สารพิษในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร	
	Principles of food sanitation; food safety; personal hygiene for food handler; pathogenic microorganisms; food toxins; food additives; food sanitation laws	

HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery	3(2-3-4)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์	
	Chemical and physical components of food; factors affecting food cooking; chemical and physical changes based on scientific reasoning	
HE2022206	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ภาวะโภชนาการของคนไทย ความต้องการพลังงาน สมดุลของพลังงาน การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย สารอาหารหลักและสารอาหารรอง ฉลากโภชนาการ	
	Nutritional status of Thais; energy requirement; energy balance; food-based dietary for good health; macro-and micro- nutrients; food labelling	
HE2022207	ขนมไทย Thai Desserts	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง กวน เชื่อม ทอด และอบ ขนมไทยยอดนิยม ขนมไทยในโอกาสพิเศษ ขนมไทยในงานเทศกาล การจัดตกแต่งขนมไทย บรรจุภัณฑ์ในงานขนมไทย	
	Cooking of boiled desserts, steamed desserts, stirred desserts, stewed desserts, deep fried desserts, and baked desserts; popular Thai desserts; special occasion desserts; special festival desserts; Thai dessert decoration; Thai dessert packaging	

HE2022208	อาหารนานาชาติ	3(3-0-6)
	International Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	วัฒนธรรมอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย ศัพท์เทคนิค วัตถุดิบหลักของอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย เครื่องมือและอุปกรณ์เฉพาะ ประเภทของอาหารยุโรป ประเภทของอาหารเอเชีย เทคนิคการประกอบอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย	
	European and Asian food cultures, technical terms; main ingredients of European and Asian foods; specific tools and equipment; types of European and Asian foods; cooking methods and techniques for European and Asian foods	
HE2022209	อาหารเอเชีย	3(0-6-3)
	Asian Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารเวียดนาม จีน อินเดีย ญี่ปุ่น และเกาหลี การประกอบอาหารว่าง อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารเอเชียยอดนิยม อาหารเอเชียในงานเทศกาล การจัดตกแต่งอาหารเอเชียตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารเอเชียเชิงสร้างสรรค์	
	Cooking of Vietnamese foods, Chinese foods, Indian foods, Japanese foods, and Korean foods; Cooking of Asian snacks; Asian main dishes; Asian desserts; popular Asian recipes; Asian special festival foods; Asian food decoration; creative Asian food decoration	
HE2022210	อาหารยุโรป	3(0-6-3)
	European Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารฝรั่งเศส อิตาลี สเปน และเมดิเตอร์เรเนียน การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารยุโรปยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารยุโรปตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารยุโรปเชิงสร้างสรรค์	
	Cooking of French foods, Italian foods, Spanish foods, and Mediterranean foods; Cooking of appetizers; European main dishes; European desserts; popular European recipes; European food decoration; creative European food decoration	

HE2022211	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร Computer for Foods	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ส่วนประกอบของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ และการนำเสนอผลงานด้านอาหารและโภชนาการ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาหารและโภชนาการ	
	Computer Devices; Basic programs and applied programs for foods and nutrition education; calculating programs; foods and nutrition presentation; using computer for foods and nutrition education	
HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร Vegetable and Fruit Carvings for Food Decoration	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ผักและผลไม้สำหรับงานแกะสลัก เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแกะสลัก การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบพื้นฐาน การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบประยุกต์ การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักในงานอาหาร การจัดตกแต่ง ผักและผลไม้แกะสลักเชิงสร้างสรรค์	
	Vegetables and fruits for carving; tools and equipment for carving; basic carving of vegetables and fruits; applied carving of vegetables and fruits; using carved vegetable and fruit in food decoration; creative vegetables and fruits carving for decoration	
HE2022213	เบเกอรี่ Bakery	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การผลิตเบเกอรี่พื้นฐานประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตรี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี่ Basic baking of cookies, cakes, breads, and pastries; bakery packaging	

- | | | |
|-----------|---|----------|
| HE2022214 | โภชนบำบัด 1
Diet Therapy 1
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
อาหารโรงพยาบาล การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ อาหารผู้ป่วยโรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจขาดเลือด โรคตับและถุงน้ำดี โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคเกาต์ และโรคมะเร็ง
Hospital diet; calculation of food exchange list; cooking following specific prescription; dietary patterns for patient with obesity, diabetes mellitus, ischemic heart disease, liver and gallbladder disease, kidney disease, gastrointestinal tract disease, gout and cancer | 3(2-2-5) |
| HE2022315 | โภชนบำบัด 2
Diet Therapy 2
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2022214 โภชนบำบัด 1
รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานโภชนคลินิก หลักการสั่งอาหาร การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย
Hospital patient diet; technical terms in clinical nutrition; principles of food ordering; patient interview for recording a dietary history; nutritional assessment of patients | 3(3-0-6) |
| HE2022316 | โภชนาการบุคคล
Individual Nutrition
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน เด็กวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ การคำนวณพลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
Nutrition for pregnancy, lactating women, infants, pre-school children, school-age children, adolescents, adults and the elderly; calories and nutrient calculation; cooking nutrition food for human in different life cycle stages | 3(2-2-5) |

- HE2022317** **การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส** **3(2-3-4)**
Food Experiment and Sensory Evaluation
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 เทคนิคในการทดลองอาหาร การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการทดลองอาหาร การประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้เครื่องมือ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การเขียนรายงานผลการทดลองและการนำเสนอ
 Food experiment techniques; related literature review; food experiment process; food evaluation using science apparatus; sensory evaluation; writing experimental report and presentation
- HE2022418** **การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ** **3(0-6-3)**
Foodservice Organization
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การกำหนดรายการอาหาร การคำนวณต้นทุนการผลิต การผลิตอาหารจำนวนมาก การบริการอาหารเต็มรูปแบบ การบริการบุฟเฟ่ต์ การบริการค็อกเทล การบริการอาหารจานด่วน การบริการอาหารในสถานศึกษาหรือสถานประกอบการ การบริการอาหารว่างในงานประชุมหรือสัมมนา
 Menu planning; production cost calculation; quantity food production; table service; buffet service; cocktail service; fast food service; school or workplace food service, snack service for meeting or seminar
- HE2022419** **โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ** **3(0-6-3)**
Special Project in Foods and Nutrition
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอผลงาน
 Food and nutrition research; writing research proposal; research methodology; data collection and analysis; making conclusion; writing reports and presentation of research

HE2052305	เคมีอาหาร Food Chemistry รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - องค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของอาหาร น้ำ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการแปรรูปอาหารและเก็บรักษา วัตถุเจือปนอาหาร	3(2-3-4)
	Chemical composition of food; water, carbohydrate, lipid, protein, vitamin, mineral, physicochemical properties; chemical changes of food composition during processing and storage; food additives	

- วิชาชีพเลือก

HE2023201	อาหารและขนมไทยโบราณ Traditional Thai Foods and Desserts รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การประกอบอาหารและขนมไทยโบราณในโอกาสพิเศษ งานประเพณี และเทศกาล การประกอบอาหารและขนมไทยโบราณยอดนิยมน การจัดตกแต่งอาหารและขนมไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหารและขนมไทยโบราณ	3(0-6-3)
	Cooking of traditional Thai foods and desserts for special occasion traditional and festival functions cooking of popular traditional Thai food and desserts; traditional Thai food and dessert decorations; traditional Thai food and dessert packaging	

HE2023202	อาหารว่าง Snacks รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การประกอบอาหารว่างคาวและอาหารว่างหวาน อาหารว่างยอดนิยมน การจัดชุดอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารว่าง	3(0-6-3)
	Cooking of snacks and sweet snacks; popular snacks; snack meal planning; snack catering; packaging design for snacks	

HE2023203	อาหารประจำภาค	3(0-6-3)
	Regional Thai Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารประจำภาค ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหารถนอมอาหารตามเทศกาลและประเพณีที่เป็นที่นิยมของภาคใต้ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	
	Cooking of regional Thai foods, including meals and desserts, preserved foods; popular traditional and festival foods of Southern, Central, Northern and Northeastern regions	
HE2023204	อาหารจานด่วน	2(0-4-2)
	Fast Food	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารจานด่วนจากข้าว พืชหัว แป้ง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ในรูปแบบอาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวานที่ได้รับความนิยม การจัดตกแต่ง การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การกำหนดราคาขาย	
	Cooking of fast food, a la carte, snacks, and popular desserts using rice, tuber, starch, meat, meat products, vegetable, and fruit; fast food decoration and presentation for selling; price setting	
HE2023205	อาหารจีน	2(0-4-2)
	Chinese Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารจีนประเภท อาหารเรียกน้ำย่อย และติ่มซำ อาหารจานเดียวของหวาน อาหารจีนยอดนิยม อาหารจีนในงานเทศกาล การจัดตกแต่งงานอาหารแบบจีน	
	Cooking of Chinese appetizers and Dim sum; Chinese a la carte; Chinese desserts; Chinese popular dishes; Chinese festival foods; Chinese food decoration	

HE2023206	เครื่องดื่มและไอศกรีม	2(0-4-2)
	Beverage and Ice Cream	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การผลิตเครื่องดื่มจากผัก ผลไม้ ธัญพืช และสมุนไพร การชงชา กาแฟโบราณและแบบสากล เครื่องดื่มค็อกเทล การผลิตไอศกรีมประเภทมีไขมันและไม่มีไขมัน	
	Making of beverage from vegetables, fruit, legume, and herbal; tea making; coffee making; traditional coffee making; cocktail; making of fat and non-fat ice creams	
HE2023207	อาหารเจและมังสวิรัติ	2(0-4-2)
	Vegan and Vegetarian Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารเจและมังสวิรัติจากธัญพืช ผัก ผลไม้ ไข่ นมและผลิตภัณฑ์จากนม อาหารมังสวิรัติอดนินยัม อาหารเจในงานประเพณี	
	Cooking of vegan diets and vegetarian diets using vegetables, cereals, fruits, eggs, milk and dairy products; popular vegetarian foods; vegan festival foods	
HE2023208	การตกแต่งเค้ก	3(0-6-3)
	Cake Decoration	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การผลิตเค้กแบบไม่ใช้ความร้อน การผลิตเค้กแบบใช้ความร้อน การผลิตเค้กชั้นสูง การตกแต่งเค้กชั้นพื้นฐาน การตกแต่งเค้กชั้นสูง การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ	
	Making of no-bake cakes; baking of cakes; baking of advanced cake recipes; basic cake decoration; advanced cake decoration; cake decoration for special occasions	

HE2023309	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ Bakery Production for Business	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การผลิตเบเกอรี่จำนวนมาก เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่ขั้นสูง การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพ การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่ Quantity bakery production; advanced bakery production; bakery storage; quality checking of bakery products; packaging of bakery products for selling; bakery business planning	
HE2023310	อาหารสุขภาพ Healthy Food	3(2-2-5)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	แนวโน้มอาหารสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ อาหารออร์แกนิก อาหารฟังก์ชัน อาหารพืชน้ำ อาหารคลีน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ Healthy food trends; natural food diet; organic foods; functional foods; fusion foods; low-fat foods; dietary supplements; phytochemicals for health benefits	
HE2023311	อาหารครัวเย็น Cold Kitchen Foods	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารครัวเย็นจากเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์นม ในรูปแบบ อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน การจัดตกแต่งอาหารครัวเย็น Cooking of cold kitchen foods using meat, vegetables, fruits, milk and milk products; cooking of cold kitchen appetizers, a la carte, snacks, and desserts; cold kitchen food decoration	

HE2023312	<p>ของหวานสากล</p> <p>International Desserts</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การผลิตของหวานสากลประเภทขนมอบ ผลไม้ ไอศกรีม พุดดิ้ง และคัสตาร์ด ของหวานสากลยอดนิยม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟของหวานสากล</p> <p>Making of bakery products, fruit, ice-creams, pudding, and custard; popular international desserts; international dessert decoration and presentation</p>	2(0-4-2)
HE2023313	<p>ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร</p> <p>Arts of Food Garnishing and Table Decoration</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การสร้างแนวคิดในการออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การจัดตกแต่งอาหารตามรูปแบบ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร เทคนิค และวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบเป็นทางการ การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นทางการ</p> <p>Making of food garnishing and table decorating ideas; patterns of food garnishing; selection of tools materials and table wears for food garnishing and table decorating; techniques and methods of cooking for food garnishing; formal and informal table setting</p>	2(0-4-2)
HE2023314	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ</p> <p>English for Foods and Nutrition Professions</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การใช้ภาษาอังกฤษในการประกอบอาหารตามสถานการณ์งานอาชีพทางอาหารและโภชนาการ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร การใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงาน</p> <p>Using English while cooking of food related to foods and nutrition professions; recipe reading and making; use of English skills for presentation and communication</p>	2(0-4-2)

HE2023315	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutrition Biochemistry รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - เซลล์และการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี โครงสร้าง หน้าที่ของสาร คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน กรดนิวคลีอิก เอนไซม์ วิตามิน เมแทบอลิซึม ความผิดปกติของเมแทบอลิซึมใน ร่างกายมนุษย์ Cells and living of cells; chemical compositions; structure and functions of carbohydrate, protein, lipid, nucleic acid, enzyme and vitamin; metabolism; metabolism disorders in human	3(3-0-6)
-----------	---	----------

HE2023316	โภชนาการชุมชน Community Nutrition รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2022316 โภชนาการบุคคล รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ลักษณะของชุมชน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่น การปรับปรุงอาหาร ท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในชุมชน การให้ความรู้เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทาง โภชนาการสำหรับชุมชน Characteristics of community; nutritive values of local foods; development of local foods to improve nutritive values; nutrition problems in the community; community nutrition education	3(2-2-5)
-----------	---	----------

กลุ่มวิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Co-operative Education for Foods and Nutrition รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ปฏิบัติงานจริงด้านอาหารและโภชนาการเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะ งานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือ รายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ Practice working in foods and nutrition as an actual employee according to the position being appointed for not less than 16 weeks; accomplishing the work report or project report under the supervision of the supervisor and teacher	6(0-40-0)
-----------	---	-----------

HE2024402

การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1

6(0-40-0)

Foods and Nutrition Work Practice 1

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน

Practice as a full-time staff in a workplace in Foods and Nutrition for at least 16 weeks continuously under the supervision of an advisor assigned by the organization to be responsible for students performance

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อ สัปดาห์ แต่ละปี การศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
1	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2542	16	16	16	16
2	นางสาวสุพรรณิการ์ โกสุม x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหาร และ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2546 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2541	16	16	16	16
3	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	โภชนศาสตร์ ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2528 จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2526	16	16	16	16
4	นายเชาวลิต อุปฐาก x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ- พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2552 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2550	13	13	13	13

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อ สัปดาห์ แต่ละปี การศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
5	ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภูเสม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2551	16	16	16	16

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
1	นางชญาภัทร์ กีอารีโย x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี พระจอมเกล้า พระนครเหนือ พ.ศ. 2558 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2536 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2528	6	6	6	6
2	นางสาวไฉรินทร์ สุทธา x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ศศ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	อาชีวศึกษา คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2557 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2536 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2528	16	16	16	16

3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
3	นางวาสนา ขวยเงิน x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2525	16	16	16	-
4	นางสาวพจนีย์ บุญนา x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2537 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2527	16	16	16	16
5	นางสาวอภิญา มานะโรจน์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ม. คศ.บ.	อุดมศึกษา อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2540 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2527	16	16	16	16
6	นางวรรณภา หวังนิพนธ์โต x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2533 มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ. 2527	16	16	16	16
7	นางสาวฉวีวรรณ แจ้งกิจ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2537 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2524	16	16	-	-
8	นางสุดจิตร วรรณโชติ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2529	16	16	16	16

3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
9	นางสาวปรีศนีย์ ทับใบแย้ม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2549 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2544	16	16	16	16
11	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2552 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2549	16	16	16	16
12	นางสาวฐิติพร เพ็ญวัน x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คช.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2548 มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ พ.ศ. 2545	16	16	16	16
13	นางสาวเปรมระพี อูยามาวีร์ธีรณู x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2547	16	16	16	16

3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
14	นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2550	16	16	16	16
15	นางสาวจิราภัทร โอทอง x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยี การอาหาร	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2551	16	16	16	16

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกงาน)

จากความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษาจึงกำหนดให้นักศึกษาเลือก
เรียนวิชาสหกิจศึกษา

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการหลักการ แนวคิดทฤษฎี
เข้าไปเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ

4.1.2 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถ
ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.3 กล้าคิด กล้าปฏิบัติ กล้านำเสนอ รวมถึงสามารถวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการแก้ไข
ปัญหาร่วมกับผู้บังคับบัญชาขั้นต้นได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลา 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

การทำโครงการพิเศษหรืองานวิจัยของนักศึกษา ต้องเป็นการบูรณาการความรู้วิชาชีพเพื่อการแก้ปัญหา หรือประยุกต์ใช้ความรู้ให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ผู้ร่วมโครงการพิเศษจำนวนไม่เกิน 3 คนต่อ 1 โครงการ กำหนดให้มีการศึกษา ทดลอง/เก็บข้อมูล วิเคราะห์ ข้อมูลและทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ส่งรายงานและหรือผลงานตามเวลาที่กำหนด

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย การนำเสนอผลงาน

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม และบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการควบคู่ทักษะการประกอบอาหารและโภชนาการ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาและพัฒนาต่อยอดทางการศึกษาได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

นักศึกษาต้องจัดทำเค้าโครงเสนออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ดำเนินการตามแผนในเค้าโครง ที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ และจัดทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

5.6 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องนำเสนอผลการดำเนินการโครงการพิเศษต่ออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ หรือ คณะกรรมการประเมินโครงการพิเศษที่คณะแต่งตั้ง รูปแบบและเกณฑ์การประเมินเป็นไปตามที่คณะกรรมการ กำหนดตามหลักการวัดและประเมินผลการศึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย มารยาทการเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา การสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา
ด้านภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการปฏิบัติงานกลุ่ม ทำงานร่วมกันเป็นทีม และการทำรายงาน ตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม - มีกิจกรรมที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อ - มีระเบียบ กฎเกณฑ์ หรือข้อตกลงในการสร้างวินัยในตนเองให้นักศึกษา เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา การเข้าเรียนสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และเสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น
จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	- ยกตัวอย่างเหตุการณ์หรือสถานการณ์ที่มีผลกระทบต่อสังคมและข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อตนเองและมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบ โดยการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่ทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำความดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการมีวินัย ความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- (3) ประเมินจากการกระทำทุจริตในการสอบ
- (4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อยอดองค์ความรู้

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่

มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนักศึกษาในด้านต่างๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาคเรียน
- (2) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (3) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- (4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (5) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) กรณีศึกษาทางอาหารและโภชนาการ
- (2) การอภิปรายกลุ่ม
- (3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติงานของนักศึกษา เช่น การประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานกับผู้อื่น ข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วน ชัดเจน ตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) ประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) เลือกสื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลและแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่าง

เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศโดยจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- (2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่มี

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติงานจริงโดยใช้ความรู้จากวิชาต่างๆ ที่ได้ศึกษามา การวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหา เพื่อให้เกิดการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย ดังนี้

- (1) สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน
- (2) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ
- (3) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ
- (4) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา
- (5) สนับสนุนการทำโครงการพิเศษ
- (6) การฝึกงานในสถานประกอบการ

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) มีการประเมินพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
- (2) มีการประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ
- (3) มีการประเมินโครงงานพิเศษของนักศึกษา
- (4) มีการประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจศึกษา

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

(Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บางเรื่องก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

3.1.2 ความรู้

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อยอดองค์ความรู้

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●
GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●
GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
GE2100104 วรรณคดีไทย	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●
GE2100105 การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●
GE2201101 ภาษาอังกฤษ 1	○	●	●			●	○			●			●							●
GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2	○	●	●			●	●			●	○		●	○						●
GE2200101 ภาษาอังกฤษเทคนิค	○	○	○	●		●	●	○		○	●	○	●	○	○	○			○	●
GE2200102 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	○	●	●	○		●	●			●	○		●	○	○	○			○	●
GE2200103 การอ่านภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●	○		●	○					○	●
GE2200104 การฟังภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●			●							●
GE2200105 การสนทนาภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●	○		●	○						●
GE2200106 ภาษาจีนพื้นฐาน	○	●	○			●	○			●			●							●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2200107 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	○	●	○			●	○			●	○		●	○						●
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	●	●	○			●	●			●	●	○	○	●					●	
GE2300102 มนุษย์สัมพันธ์	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2300103 ระเบียบวิธีวิจัย	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○
GE2300104 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●			●	○
GE2300105 สังคมกับเศรษฐกิจ	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2300106 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○			●	○
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○			●	○
GE2300108 อาเซียนศึกษา	●	●	●			●	●		●	●	●		●	●					●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2300109 สันติศึกษา	●	●	●		○	●			○	●	●	○	●	●	●	●			●	○
GE2400101 การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า		●	●		○	●				●	●					●			●	○
GE2400102 จิตวิทยาทั่วไป	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	●			●	○
GE2400103 ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●						●	○
GE2400104 การพัฒนาบุคลิกภาพ	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2400105 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	●	●	●	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2400106 การวิจัยเชิงคุณภาพ	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○
GE2400107 การพัฒนาและประเมินโครงการ	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○
GE2400108 การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●			●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2500101 พลศึกษา	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2510102 ลีลาศ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2500103 กีฬาประเภททีม	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2500104 กีฬาประเภทบุคคล	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2500105 นันทนาการ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2600101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2600102 สถิติเบื้องต้น	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2600103 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2700102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2810101 โลกในศตวรรษที่ 21	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2810102 การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2810103 ชีวิตและการคิดเชิงบวก	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●			●	○
GE2810104 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2810105 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2820101 ปกิณกคณิตศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2820102 วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2820103 วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	●	●	○			●	●			●	●		●	●	○	○			●	○

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

3.2.2 ความรู้

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

3.2.3 ทักษะทางปัญญา

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

3.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

3.2.6 ทักษะพิสัย

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริง

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●			
HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●			●			●	○		●			●		
HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○			
HE2041101 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	○	●		●	●	○	○	●	○	●	○	○		●	○			
HE2041102 วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	○	○	●	●	●	○		○	●	○	●	●	○			●			
HE2041403 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○		●	○	○	○	●		●	○	●	○	
HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	●	●	○		●	○		●	○		●	○		○	○	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
HE2022101 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	●	●				●			●	●	○	○	●	○		●	●			
HE2022102 อาหารไทยและขนมไทย	●	○			●	○			●			○	●	○		●				
HE2022103 อาหารไทย	●	○		○	●				○	●		○	●	○		●	●	○		
HE2022104 สุขภาพโภชนาการ	●	○				●			●	○	○	●		○		●				
HE2022105 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●	○				●			●	○	●	○		○		●	●			
HE2022206 หลักโภชนาการ	●	○				●			●	○	○	●		○		●				
HE2022207 ขนมไทย	●	○		○	●	○			○	●		○	●	○		●	●	○		
HE2022208 อาหารนานาชาติ	●		○		●	○			○	●		○	●	○	○	●				
HE2022209 อาหารเอเชีย	●		○		●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	○	
HE2022210 อาหารยุโรป	●		○		●	○			○	●		○	●	○	○	●	●			
HE2022211 คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	●		○			●			○	●	●	●		○		●				

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญหา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2022212 การแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อตกแต่งอาหาร	●			○	●				○	●	●	○		○		●	●	○	
HE2022213 เบเกอรี่	●	●			●					●			●			●	●		
HE2022214 โภชนบำบัด 1	●	○					●	●			●	●		●		●		●	
HE2022315 โภชนบำบัด 2	●	○					●	●			●	●		●		●			
HE2022316 โภชนาการบุคคล	●	○					●		●		●	●		●		●	●		
HE2022317 การทดลองอาหารและ การประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส	●	○				●			●				●	●		●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2022418 การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	●	●			●	●				●		●				●			●
HE2022419 โครงการงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	●	○		●	●	●				●	●			●	●				●
HE2052305 เคมีอาหาร	●		○	●	●			●			●		○		●			●	
HE2023201 อาหารและขนมไทยโบราณ	●	○			●	●				●			●			●	●		
HE2023202 อาหารว่าง	●	○			●	○				●			●			●		●	○
HE2023203 อาหารประจำภาค	●	○			●					●			●			●	●	○	
HE2023204 อาหารจานด่วน	●	○			●	○				●	○		●			●	●		
HE2023205 อาหารจีน	●	○			●					●			●	○		●	●		
HE2023206 เครื่องดื่มและไอศกรีม	●	○			●					●			●			●	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพเลือก)



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2023207 อาหารเจและมังสวิรัต	●	○			●	○				●			●			●		●	○
HE2023309 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	●	●			○	○	●	○	○	●	○		●			●		●	
HE2023310 อาหารเพื่อสุขภาพ	●	○			●	○				●	○		●			●		●	
HE2023311 อาหารครัวเย็น	●	○			●	○				●	●					●	●	○	○
HE2023312 ของหวานสากล	●	○			●	○				●		●				●		●	
HE2023313 ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	●	○			○	●		○	●	●	○		●			●		●	○
HE2022314 ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	●	○			●	●			●	○	○		●		●	●	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพเลือก)



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2023315 ชีวเคมีทางโภชนาการ	●	○			●	●			●	○	●					●			
HE2023316 โภชนาการชุมชน	●	○			●	●			●	○	○	●	○			●	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2024401 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●			●		●	●				●	●	○	○
HE2024402 การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1	●	●	●	●	●	●			●		●	●				●	●	○	○

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552 ข้อ 3 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชานั้นๆ ตามประเด็นการทวนสอบ ให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยกำหนดให้มีการทวนสอบอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

2.1.2 นำผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้จากการทวนสอบเข้าสู่การพิจารณาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบกิจการอาชีพ

2.2.2 ผลประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา โดยการประเมินด้วยแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์

2.2.3 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีผลการศึกษาค้นตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะนำแนวการเป็นครูให้กับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือ การลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

1.3 ให้ความรู้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายใหม่ เรื่อง การบริหารจัดการหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 สนับสนุนและส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ให้ทันสมัย สร้างเสริมประสบการณ์โดยการเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการและสัมมนาทางวิชาการด้านการเรียนการสอน การวิจัย เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์

2.1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้เพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการวัดและประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 สนับสนุนและส่งเสริมอาจารย์ในการมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 จัดหางบประมาณในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนและฝึกปฏิบัติเพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้ทันสมัย ตลอดจนการแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากการจัดการเรียนการสอน การฝึกอบรมสัมมนาแก่เพื่อนร่วมงานและชุมชนที่เกี่ยวข้อง

2.2.3 สนับสนุนและส่งเสริมอาจารย์ในการพัฒนาผลงานวิจัย ผลงานทางวิชาการ สิทธิบัตร หรือ อนุสิทธิบัตร

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์กำหนดการกำกับคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วยระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2553 เพื่อให้การจัดการศึกษามีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัย อย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณะที่ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะ โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

2. บัณฑิต

หลักสูตรมีการติดตามคุณภาพของบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยพิจารณาจากข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษา และมีความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษา โดยการส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน และมีกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาในรูปแบบต่างๆ ในการดำเนินงานคำนึงถึงผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ได้แก่ อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา อัตราการสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจต่อหลักสูตร

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการกำหนดระบบ กลไก เกี่ยวกับการรับสมัครอาจารย์เพื่อให้มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด นอกจากนี้ยังจัดทำระบบการบริหารอาจารย์ ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ตามบริบทของหลักสูตร โดยให้คณาจารย์เข้ามามีส่วนร่วม

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

มหาวิทยาลัยให้ความสำคัญกับกระบวนการออกแบบหลักสูตรเพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและกำหนดเป็นมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และคณะ มีกระบวนการกำหนดสาระสำคัญของหลักสูตรให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และบริบทที่เปลี่ยนแปลงของสังคม มีกระบวนการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยเมื่อครบวงจรการศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในวิชาที่สอน ความสามารถในการออกแบบการสอนที่ส่งเสริมให้เกิดทักษะการเรียนรู้

หลักสูตรกำหนดให้มีการประเมินผู้เรียนที่แสดงมาตรฐานผลการเรียนรู้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ปัจจุบันเทคโนโลยีมีความเจริญก้าวหน้า การจัดการเรียนการสอนจึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงครุภัณฑ์ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพเพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกทักษะทางวิชาชีพที่ก้าวหน้าเทคโนโลยีและเพื่อเพิ่มสมรรถนะในการแข่งขันสู่ตลาดอาชีพ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับนักศึกษาที่จะออกฝึกงานในสถานประกอบการและบัณฑิตที่จะสำเร็จการศึกษาก่อนก้าวเข้าสู่โลกอาชีพ การเรียนการสอนด้านประกอบอาหารกำลังได้รับความสนใจ โดยจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาในรายวิชาปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีประสิทธิภาพและทันสมัย จึงควรมีการจัดซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารที่ทันสมัยเพียงพอต่อการใช้งาน อีกทั้งครุภัณฑ์เดิมมีการใช้การมายาวนานมากกว่า 5 ปี การเรียนการสอนที่รองรับจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้นทำให้ครุภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมเสื่อมสภาพไม่สามารถใช้งานได้เต็มที่ ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารดังกล่าวจะช่วยให้นักศึกษามีเครื่องมือที่มีความทันสมัย สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของทางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์คือ คณะต้นแบบที่ผลิตบัณฑิตมืออาชีพเฉพาะทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และนอกเหนือจากการใช้ประโยชน์ในด้านการเรียนการสอนก็ยังมีประโยชน์ในด้านการทำวิจัยในงานด้านอาหารและโภชนาการ การเผยแพร่ความรู้แก่บุคคลภายนอกทั้งใน และต่างประเทศอีกด้วย

จึงได้ดำเนินการจัดทำคำเสนอขอของงบประมาณในทุกปีงบประมาณเพื่อให้มีความเพียงพอต่อความต้องการของนักศึกษา

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับ กรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อน การเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อย ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา	-	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	X

หมายเหตุ :

X มีการดำเนินกิจกรรม

- ไม่มีการดำเนินกิจกรรม

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ จากวิธีการที่ใช้โดยใช้แบบสอบถาม หรือ การสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากพฤติกรรมที่แสดงออก การทำกิจกรรมและผลทดสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตร ระบบภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิต และโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

2.2 ประเมินจากผู้ที่ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต

2.3 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและการเยี่ยมชม

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูลจากการประเมินของนักศึกษา คณาจารย์ ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

เอกสารแนบ

ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

ภาคผนวก ค ตารางเปรียบเทียบรายวิชาภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติหมวดวิชาเฉพาะ

ภาคผนวก ง ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก ฉ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ภาคผนวก ช คณะกรรมการจัดทำหลัก

หมายเหตุ : ดูรายละเอียดในภาคผนวก

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2550

โดยที่เห็นสมควรวางหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 17 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ 4/2550 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2550 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณบดี” หมายความว่า ผู้อำนวยการวิทยาลัย

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“กรรมการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะ หรือคณะกรรมการประจำวิทยาลัยในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดสอนในคณะหรือวิทยาลัย

“หัวหน้าสาขาวิชา” หมายความว่า หัวหน้าสาขาวิชา หัวหน้าภาควิชาที่รับผิดชอบงานของสาขาวิชาหรือภาควิชาในคณะหรือวิทยาลัย

“แผนการเรียน” หมายความว่า แผนการจัดการเรียนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตร ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยตามระยะเวลาและรายวิชาที่กำหนด การจัดแผนการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ประจำในคณะหรือวิทยาลัย ซึ่งคณบดีหรือผู้อำนวยการวิทยาลัยแต่งตั้งและมอบหมายให้ทำหน้าที่แนะนำ ปรึกษาการศึกษา ดักเตือน และดูแลความประพฤติ ตลอดจนรับผิดชอบในการลงทะเบียนเรียนรายวิชา และติดตามผลการเรียนของนักศึกษา

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่รับผิดชอบสอนรายวิชาในระดับปริญญาตรี

ข้อ 4 ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาด หรือตีความ ตลอดจนออกประกาศ เพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ ทั้งนี้ คำวินิจฉัยให้ถือเป็นที่สุด

หมวด 1

ระบบการศึกษา

ข้อ 5 ปีการศึกษา ให้เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายนของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ 31 พฤษภาคมของปีถัดไป

ข้อ 6 ระบบการศึกษา

(1) มหาวิทยาลัย จัดการศึกษาโดยการประสานงานด้านวิชาการระหว่างคณะหรือสาขาวิชาต่าง ๆ คณะใดหรือสาขาวิชาใดซึ่งมีหน้าที่เกี่ยวกับวิชาการด้านใดให้จัดการศึกษาในวิชาการด้านนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย

(2) การศึกษาในมหาวิทยาลัย ใช้ระบบทวิภาค (Semester Basis) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่ง ๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาระดับ คือ

(ก) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่วันจันทร์แรกของเดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(ข) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่วันจันทร์แรกของเดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

ทั้งนี้ เว้นแต่มหาวิทยาลัยจะกำหนดเป็นอย่างอื่น และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

(3) สาขาวิชาต่าง ๆ จัดสอนรายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบตามข้อกำหนดของหลักสูตรรายวิชาหนึ่ง ๆ กำหนดปริมาณการศึกษาเป็นจำนวนหน่วยกิต และสอนรายวิชานั้น ๆ ในเวลาหนึ่งภาคการศึกษา

(4) หน่วยกิต หมายถึง หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษา ในแต่ละรายวิชาจะมีจำนวนหน่วยกิตกำหนดไว้ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(ก) รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(ข) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(ค) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(ง) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(5) รายวิชาหนึ่ง ๆ ประกอบด้วย รหัสประจำรายวิชา ชื่อเต็มของรายวิชาจำนวนหน่วยกิต และคำอธิบายรายวิชาที่จะสอนในรายวิชานั้น ๆ

(6) ในแต่ละรายวิชา ถ้านักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ถึงร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา จะไม่มีสิทธิสอบในรายวิชานั้น เว้นแต่เหตุผลพิเศษ และจะได้รับอนุญาตจากคณบดีเป็นกรณีพิเศษ

(7) รายละเอียดของจำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษาซึ่งนับจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น ๆ มีดังนี้

(ก) หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 12 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ข) หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต เวลาศึกษาไม่เกิน 10 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 15 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ค) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต เวลาศึกษาไม่เกิน 4 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 6 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

หมวด 2

การรับเข้าศึกษา

ข้อ 7 ลักษณะและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย จะต้องมึลักษณะและคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นผู้ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ หรือโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
- (2) ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง
- (3) เป็นผู้ที่มีคุณวุฒิการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ข้อ 8 การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามข้อประกาศการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ซึ่งมหาวิทยาลัยจะได้ประกาศให้ทราบเป็นคราว ๆ ไป

หมวด 3

การขึ้นทะเบียน และการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 9 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

(1) ผู้ได้รับการคัดเลือกจะมีสภาพเป็นนักศึกษา ต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ในการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องนำหลักฐานต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ไปรายงานตัวต่อมหาวิทยาลัย

(2) ผู้ได้รับการคัดเลือกต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งชำระเงินค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำหรับภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต มิฉะนั้น จะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(3) นักศึกษาต้องมีบัตรประจำตัวนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งออกให้โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

(4) นักศึกษาแต่ละคนมีอาจารย์ที่ปรึกษา ตามที่คณะแต่งตั้ง

ข้อ 10 การลงทะเบียนเรียนรายวิชา

(1) มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ในแต่ละภาคการศึกษา ให้เสร็จก่อนวันเปิดภาคการศึกษานั้น ๆ

(2) ในกรณีที่มีเหตุอันควร คณะอาจประกาศงดการเรียนการสอนรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้

(3) การงดการเรียนการสอนรายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปบ้างแล้วจะต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ 11 การลงทะเบียนเรียน ให้กระทำตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

(2) การลงทะเบียนเรียนเกินกว่าที่กำหนดไว้ในข้อ 11(1) จะกระทำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากคณบดี แต่ต้องไม่เกิน 25 หน่วยกิต ในภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งเพียงภาคการศึกษาเดียว

การกำหนดจำนวนหน่วยกิตขั้นสูงในการลงทะเบียนเรียนดังกล่าวข้างต้น ไม่รวมถึงรายวิชาเสริมหลักสูตรซึ่งไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU)

การลงทะเบียนเรียนต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติ (9 หน่วยกิต) จะกระทำได้เฉพาะกรณีเจ็บป่วย หรือมีเหตุอื่น ๆ ที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา และได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย เว้นแต่เป็นภาคการศึกษาที่มีการฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม หรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

(3) นักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ตามวัน เวลา และ สถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งชำระหนี้สินต่าง ๆ และชำระเงินค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัย กำหนด

(4) นักศึกษาที่ได้รับคะแนน ม.ศ.(1) ในภาคการศึกษาใด ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียน เพื่อขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (1) ในภาคการศึกษาต่อไป แต่การขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (1) ใน ภาคการศึกษาสุดท้ายของนักศึกษา นักศึกษาต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระเงินค่าธรรมเนียม ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(5) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษา และ หัวหน้าสาขาวิชาที่นักศึกษาสังกัด

(6) สำหรับภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาผู้ใดลงทะเบียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม (ค่าปรับ) ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ไม่นับรวมวันหยุดราชการ มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลา 9 วัน ทำการนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาชำระเงินลงทะเบียนไม่ว่ากรณีใด ๆ

(7) ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ จะต้อง ทำหนังสือขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อคณะบดี และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็น นักศึกษาภายใน 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษา ผู้ผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(8) สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นตามวันที่ มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้น จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม (ค่าปรับ) ตามอัตราที่มหาวิทยาลัย กำหนด ทั้งนี้ ไม่นับรวมวันหยุดราชการ

ไม่ว่ากรณีใด ๆ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในระยะเวลา 7 วันทำการนับจากวันที่ มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาชำระเงินลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน เป็นอันหมดสิทธิ เข้าศึกษาในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้น

อธิการบดีมีอำนาจออกประกาศเพิ่มเติมสำหรับภาคการศึกษาภาคฤดูร้อนได้

(9) ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ใดที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ของมหาวิทยาลัยตามข้อ 11(7) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้เป็นกรณีพิเศษ เมื่อมีเหตุผลอันสมควร โดยให้ ถีระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาเป็นระยะเวลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนด ระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษา จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ที่ค้างชำระตามอัตราที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

(10) การขอลดหนี้เงินค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามระเบียบที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 12 การขอเพิ่มและถอนรายวิชา ให้ดำเนินการดังนี้

- (1) การขอเพิ่มรายวิชา ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน
- (2) การขอถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้
 - (ก) ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาภายใน 2 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอถอนจะไม่ปรากฏในระเบียบ
 - (ข) ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาหลังจาก 2 สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา 12 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือหลังจากสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา 6 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ในรายวิชาที่ขอถอน และจะไม่ได้รับเงินค่าลงทะเบียนคืน
 - (ค) ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา 12 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นระยะเวลา 6 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน D (F) หรือ ม.จ.(U) ในรายวิชาที่ขอถอน และจะไม่ได้รับเงินค่าลงทะเบียนคืน
- (3) การขอเพิ่มหรือถอนรายวิชา ต้องไม่ขัดต่อการลงทะเบียนเรียนในข้อ 11 (1) และข้อ 11 (2)

ข้อ 13 การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU)

- (1) การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU) นี้ เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา ประกอบกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น ๆ วินิจฉัยว่าได้ศึกษาด้วยความตั้งใจ ให้บันทึกระดับคะแนน ม.น. (AU) ไว้ในระเบียบ หากนักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา โดยให้อาจารย์ผู้สอนให้ระดับคะแนน D (W) ในรายวิชานั้น
- (2) หน่วยกิตของรายวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU) จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร
- (3) นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นจะลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำอีก เพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังก็ได้
- (4) มหาวิทยาลัยอนุมัติให้บุคคลภายนอก ที่ไม่ใช่ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยเข้าศึกษาบางรายวิชาเป็นกรณีพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิตได้ แต่บุคคลนั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้ทางการศึกษตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือระเบียบ หรือประกาศมหาวิทยาลัย ว่าด้วยกรณีนั้น ๆ เช่นเดียวกับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมในการจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 14 การเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในระเบียบมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

หมวด 4
การลาของนักศึกษา

ข้อ 15 การลาพักการศึกษา

(1) นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดี เพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาปกติ ดังกรณีต่อไปนี้

(ก) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

(ข) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

(ค) ป่วยจนต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ โดยมีใบรับรองแพทย์

(ง) มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว

ไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

(2) เมื่อนักศึกษามีเหตุสุดวิสัยจำเป็นต้องลาพักการศึกษา ให้ยื่นคำร้องต่อคณบดีโดยเร็วที่สุด

(3) ในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาเกินกว่า 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน หรือในภาคการศึกษาแรกที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีเป็นกรณีพิเศษ

(4) นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาแล้ว เมื่อจะกลับเข้าศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าศึกษาต่อคณบดี ก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

(5) การลาพักการศึกษาในระหว่างภาคการศึกษา จะมีผลดังต่อไปนี้

(ก) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษาอยู่ในระหว่าง 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏในทะเบียน

(ข) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษาพ้นกำหนด 2 สัปดาห์แรก แต่ยังอยู่ภายใน 12 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นกำหนดสัปดาห์แรก แต่ยังอยู่ภายใน 6 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน (W) ไว้ในทะเบียนสำหรับทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

(ค) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษาพ้นกำหนด 12 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือ 6 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนแล้ว ให้บันทึกระดับคะแนน (F) หรือ ม.จ. (U) ไว้ในทะเบียนสำหรับทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษาเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยโดยมีหลักฐานเชื่อถือได้ เมื่อนักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา ให้บันทึกระดับคะแนน (W) สำหรับทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

(6) ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้พักการศึกษา เนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วย

การนั้นภายหลังการลงทะเบียนเรียน ในภาคการศึกษาใด ให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาค การศึกษานั้นเป็นโมฆะ และมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าธรรมเนียมคิด ให้แก่นักศึกษาไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียม เพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(7) นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้พักการศึกษา เนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้นก่อน การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใด จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตาม ประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษา มิฉะนั้น จะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนของมหาวิทยาลัย

(8) การลาพักการศึกษาไม่ว่าด้วยเหตุใด ๆ หรือการกลับเข้าศึกษาใหม่หรือการถูกให้ พักการศึกษาแล้วแต่กรณี ไม่เป็นเหตุให้สภาพการเป็นนักศึกษายกเวลาออกไปเกินกว่าสองเท่าของ แผนการเรียนตามหลักสูตรนับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นภาคการศึกษาฤดู ร้อน

ข้อ 16 การลาป่วย

(1) การลาป่วยแยกออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(ก) การลาป่วยก่อนสอบ หมายถึง นักศึกษาป่วยก่อนภาคการศึกษานั้น ๆ จะสิ้นสุดลง และยังป่วยอยู่จนกระทั่งถึงวันสอบ ซึ่งทำให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(ข) การลาป่วยระหว่างสอบ หมายถึง นักศึกษาได้ศึกษามาจนสิ้นภาคการศึกษาแล้ว แต่เกิดป่วยจนไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(2) การลาป่วยตามข้อ 16 (1) นั้น นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอต่อคณบดีภายใน 1 สัปดาห์ นับจากวันที่นักศึกษาเริ่มป่วย พร้อมด้วยใบรับรองแพทย์

หมวด 5

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 17 ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศกำหนดหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อคณะใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียน เรียนในแต่ละภาคการศึกษา โดยการประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนน (Grade) ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษา

หมวด 6

การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 18 การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากผลการศึกษา

(1) นักศึกษาจะฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา เมื่อมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตามจำนวน หน่วยกิต ดังนี้

(ก) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.20 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง 1 ถึง 20 หน่วยกิต

(ข) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.50 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง 21 ถึง 60 หน่วยกิต

(ค) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.75 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ 61 หน่วยกิตขึ้นไป

(2) กรณีที่นักศึกษาได้ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบจำนวนหน่วยกิตสะสม ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.90 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาขอลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า ก (A) เพื่อปรับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 ภายในกำหนดระยะเวลา 3 ภาคการศึกษา รวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่เกินระยะเวลาสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร

(3) นักศึกษาผู้ใดที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากผลการศึกษาในภาคการศึกษาใด ๆ ให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนและผลการศึกษาในภาคการศึกษาต่อไปเป็นโมฆะ และไม่มีผลใด ๆ

หมวด 7

การขอรับปริญญาและการอนุมัติปริญญา

ข้อ 19 ผู้มีสิทธิขอรับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

(1) เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่ได้ระดับคะแนน ค (F) หรือ ม.ศ. (I) หรือ ถ (W) แต่ต้องไม่เกิน 25 หน่วยกิต เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากคณะคิตตามข้อ 11 (2)

(2) เป็นนักศึกษาที่ได้ศึกษาครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังมีได้ดำเนินการขอรับปริญญา

(3) มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 2-3 ปีการศึกษา หรือไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 4-5 ปีการศึกษา

ข้อ 20 การขอรับปริญญา

นักศึกษาผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ 19(1) จะต้องทำหนังสือตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดยื่นต่อคณะก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้จะต้องกระทำภายในกำหนดระยะเวลา 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในกำหนดระยะเวลา 15 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน เพื่อให้มหาวิทยาลัยเสนอชื่อเพื่อขอรับอนุมัติปริญญาคือสภามหาวิทยาลัย

การทำหนังสือตามวรรคก่อน จะต้องกระทำทุกภาคการศึกษาจนกว่านักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาตามประกาศสภามหาวิทยาลัยในภาคการศึกษาที่ขอรับปริญญานั้น ๆ

นักศึกษาผู้ใดมิได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาในภาคการศึกษานั้น ๆ

นักศึกษาตามข้อ 19(2) ที่มีได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญา ในภาคการศึกษานั้น ๆ และจะต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาทำหนังสือยื่น เพื่อขอรับปริญญา

ข้อ 21 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา

(1) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ มหาวิทยาลัยจะเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปริญญาดามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชาต่าง ๆ เพื่อขออนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย

(2) กรรมการคณะเป็นผู้พิจารณานักศึกษาซึ่งมีคุณสมบัติครบถ้วนและมีความประพฤติดีสมควรได้รับปริญญา โดยเสนอชื่อต่อมหาวิทยาลัยนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อขออนุมัติปริญญา เมื่อสอบได้จำนวนหน่วยกิตสะสมครบตามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชาต่าง ๆ และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

(3) นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ให้ครบตามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชานั้น กับมีหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ โดยได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 และได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยมีระยะเวลาการศึกษาตามข้อ 19 (3) จึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาในสาขาวิชานั้น ๆ

(4) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ต้องชำระหนี้สินที่มีทั้งหมดต่อมหาวิทยาลัย และชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตของมหาวิทยาลัยเมื่อสำเร็จการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ 22 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาประจำภาคการศึกษา ให้มหาวิทยาลัยนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยอนุมัติในวันเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ 23 การอนุมัติให้ปริญญา

สภามหาวิทยาลัยจะพิจารณาอนุมัติปริญญาปีการศึกษาละ 3 ครั้ง คือ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่หนึ่ง ภาคการศึกษาที่สอง และภาคการศึกษาดูคูร้อน

หมวด 8

ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ 24 นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยม ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(1) ลงทะเบียนรายวิชาในมหาวิทยาลัยไม่ต่ำกว่า 72 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 2-3 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 120 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 4 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 150 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 5 ปีการศึกษา

(2) สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาที่นักศึกษาขอลาพักการศึกษาตามข้อบังคับนี้

(3) ต้องไม่มีผลการศึกษาที่อยู่เกณฑ์ขั้นไม่พอใจ หรือ ม.จ. หรือต่ำกว่าระดับคะแนนขั้นพอใช้ หรือ ค (C) ในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

(4) นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม 24 (1) (2) และ(3) ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.75 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1

(5) นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม 24(1) (2) และ(3) ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.50 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2

(6) การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยม ให้มหาวิทยาลัยนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษานั้น

ข้อ 25 การให้เกียรตินิยมเหรียญทองหรือเกียรตินิยมเหรียญเงิน

(1) ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาคดีเด่น โดยแยกเป็นคณะ

(2) เกียรตินิยมเหรียญทองให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละคณะ

(3) เกียรตินิยมเหรียญเงินให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นที่สอง และจะต้องได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 หรือ 2 ในแต่ละคณะ กรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุด แต่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2 ในแต่ละคณะ ให้เกียรตินิยมเหรียญเงิน

การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรตินิยม ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละหนึ่งครั้ง และให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

บทเฉพาะกาล

ข้อ 26 ให้นำข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2537 และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2550 โดยอนุโลม

ประกาศ ณ วันที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2550



(นางจรรยาพร ชรณินทรวี)

ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
(ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๕๒

.....

ด้วยเห็นสมควรปรับปรุงแก้ไขหลักเกณฑ์การวัดผลและประเมินผลการศึกษาในการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๕๒ เมื่อวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๒ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๗ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๗ การวัดและประเมินผลการศึกษาและการสำเร็จการศึกษา

(๑) ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศกำหนดหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อให้คณะใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา โดยการประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนน (Grade) ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษา

(๒) การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชา และมีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ในกรณีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาโครงการ หรือวิชาที่เรียกชื่ออย่างอื่นซึ่งมีลักษณะเป็นการศึกษาค้นคว้าหรือทดลอง มีการประยุกต์ใช้วิชาชีพประกอบการทำรายงานในลักษณะภาคินพนธ์ตามคู่มือที่มหาวิทยาลัยกำหนด เมื่อผ่านการประเมินผลการเรียนแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์จำนวนห้าเล่ม พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลต่อสาขาวิชา จึงจะสำเร็จการศึกษา”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓)
พ.ศ. ๒๕๕๗**

โดยที่เห็นสมควรปรับปรุงกำหนดปีการศึกษาและระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้เหมาะสมและสอดคล้องกับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๙/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๕๗ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕ ปีการศึกษา ให้เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคมของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ กรกฎาคมของปีถัดไป”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ (๒) แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) การศึกษาในมหาวิทยาลัย ใช้ระบบทวิภาค (Semester Basis) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่ง ๆ ออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

(ก) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่วันจันทร์ที่สองของเดือนสิงหาคม เป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(ข) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่วันจันทร์ที่สองของเดือนมกราคม เป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

ทั้งนี้ เว้นแต่มหาวิทยาลัยจะกำหนดเป็นอย่างอื่น และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับสำหรับการเรียนซ่อมรายวิชาที่นักศึกษาตก หรือนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา ให้คณะเสนอขอเปิดการเรียนการสอน ใช้เวลาศึกษา ๘ สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ”

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๗(๒) แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒)การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษาได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชา โครงการหรือรายวิชาที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีลักษณะเป็นการศึกษาค้นคว้าหรือทดลอง มีการประยุกต์ใช้วิชาชีพ ประกอบการทำรายงานในลักษณะภาคนิพนธ์ตามคู่มือที่มหาวิทยาลัยกำหนด เมื่อผ่านการประเมินผลการเรียน แล้วนักศึกษาต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์จำนวนห้าเล่มพร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลต่อสาขาวิชาจึงจะสำเร็จการศึกษา”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔)
พ.ศ. ๒๕๕๘

โดยที่เห็นสมควรแก้ไขข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ เพื่อให้การบริหารจัดการงานทะเบียนนักศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อยยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุม ครั้งที่ ๑๐/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๕๘ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๘ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังต่อไปนี้

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๗
- (๔) ได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา
- (๕) ถูกลงโทษให้ออกจากมหาวิทยาลัยเพราะกระทำผิดวินัยอย่างร้ายแรง
- (๖) มหาวิทยาลัยประกาศถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา เนื่องจาก
 - (ก) มีเวลาศึกษาน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาการศึกษาในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย
 - (ข) ไม่ลงทะเบียนเรียน และหรือไม่ชำระค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน หรือค่าธรรมเนียมการศึกษาในเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๑ (๗)
 - (๗) พ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษา ตามหลักเกณฑ์ดังนี้
 - (ก) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง ๑ ถึง ๒๒ หน่วยกิต
 - (ข) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง ๒๓ ถึง ๖๐ หน่วยกิต
 - (ค) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ ๖๑ หน่วยกิต ขึ้นไป

นักศึกษาได้ศึกษาและผ่านการประเมินผลทุกรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และได้ค่า
ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๙๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อ
เพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาขอลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้คะแนนต่ำกว่า ก (A) เพื่อปรับค่าระดับ
คะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ภายในกำหนดระยะเวลา ๓ ภาคการศึกษา รวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่
เกินระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๖ (๗)

นักศึกษาผู้ใดที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากผลการศึกษาในภาค
การศึกษาใด ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนและผลการศึกษาในภาคการศึกษาต่อไปเป็นโมฆะ และไม่มีผลใด ๆ

(๘) ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๖ (๗)”

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน
พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เห็นสมควรกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียน เพื่อให้การจัดการศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครคงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา และเป็นไปตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งกำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๕๙ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๐

บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีหน้าที่จัดการศึกษาในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการในส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่จัดการศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนรู้อื่น ซึ่งเป็นความรู้ ทักษะและประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดี รักษาการตามข้อบังคับนี้ ให้มีอำนาจออกประกาศเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๖ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๗ ให้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน เพื่อดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

(๑) การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ ให้คณบดีแต่งตั้งบุคคลซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนจำนวนไม่น้อยกว่าสามคนเป็นคณะกรรมการ

(๒) การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณบดีเป็นประธานกรรมการ ผู้แทนสถานประกอบการ หรือผู้แทนองค์กรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นกรรมการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนรู้และประเมินความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียน ต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๑๐ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเทียบโอนผลการเรียน ให้อยู่ในอำนาจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

หมวด ๒

การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ

ส่วนที่ ๑

การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๒ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต ระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ C (ผลการศึกษาพอใช้) หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐ หรือเทียบเท่า

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

(๕) รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับคะแนนในใบแสดงผลการศึกษา โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๖) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวัน นับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอน ผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้น ทะเบียนเป็นนักศึกษา

กรณีมีเหตุผลความจำเป็นไม่สามารถดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนภายในกำหนดเวลา ตามวรรคหนึ่ง ให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาการให้เทียบโอน แต่ต้องไม่เกินภาคการศึกษาที่ ๒ ในปีการศึกษานั้น

ข้อ ๑๔ ให้มีการบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลดังนี้

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอน ให้ในใบแสดงผลการศึกษา

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์วิชาชีพควบคุมและต้องใช้ ผลการเรียนประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอน เพื่อนำมาคิดค่า ระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ส่วนที่ ๒

การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๑๕ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต ระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือเทียบเท่าที่สำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อย กว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ใน หลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ B (ผลการศึกษาคดี) หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐ หรือเทียบเท่า หรือได้รับระดับคะแนน S (สอบผ่าน/เป็นที่พอใจ)

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินร้อยละสี่สิบ ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๕) รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับ คะแนนในใบแสดงผลการศึกษา โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๖) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษาและ ลงทะเบียนเรียนรายวิชา และวิชาวิทยานิพนธ์ หรือวิชาการค้นคว้าอิสระ ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวัน นับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอน ผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้น ทะเบียนเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๗ การบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

หมวด ๓

การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ
และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบ

ส่วนที่ ๑

การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๘ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐานการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินแฟ้มสะสมงาน

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

(๓) การขอเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาของสาขาวิชาใด ให้สาขาวิชานั้นเป็นผู้กำหนดวิธีการและการดำเนินการเทียบโอน โดยการเทียบโอนความรู้นั้นต้องรับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน ค หรือ C (ผลการศึกษาพอใช้) หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐ จึงจะให้นับจำนวนหน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์รววิชาชีพนั้น

ข้อ ๑๙ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐานให้บันทึกอักษร "CS" (Credits from Standardized Tests)

(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร "CE"

(Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ

ให้บันทึกอักษร "CT" (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร "CP" (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคแรก ให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชา หรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกอักษร "PL" (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ส่วนที่ ๒

การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๒๐ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยวิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธี ประกอบด้วย การทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ การประเมินการจัดการการศึกษา หรือ ฝึกอบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ การประเมินแฟ้มสะสมงาน

การแสดงผลงานอันเป็นที่ประจักษ์ ทั้งนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดวิธีการประเมินในรูปแบบอื่นก็ได้ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับปรัชญาของแต่ละหลักสูตร

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาที่มีหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินร้อยละสี่สิบของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๓) การเทียบโอนความรู้ ต้องได้รับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B (ผลการศึกษาคดี) หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐ ขึ้นไป จึงจะสามารถนับจำนวนหน่วยกิตที่ขอเทียบโอนได้

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๒๑ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ขอเทียบโอนได้ทราบจำนวนรายวิชาที่เทียบโอนได้และรายวิชาที่ต้องศึกษาเพิ่มเติมตามหลักสูตร

ข้อ ๒๒ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร "CS" (Credits from Standardized Tests)

(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร "CE" (Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกอักษร "CT" (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร "CP" (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคก่อน ให้บันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ค

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติหมวดวิชาเฉพาะ

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาภาคทฤษฎีหมวดวิชาเฉพาะ

ลำดับ	รหัสวิชา/รายวิชา	หน่วย กิต รวม	หน่วย กิต ทฤษฎี	หน่วย กิต ปฏิบัติ
1	HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3	3	0
2	HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	1
3	HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	3	3	0
4	HE2041101 หลักการวิชาชีพอคหกรรมศาสตร์	3	3	0
5	HE2041102 วัฒนธรรมและเอกลักษณ์คหกรรมศาสตร์ไทย	3	3	0
6	HE2022102 อาหารไทยและขนมไทย	3	3	0
7	HE2022104 สุขากิจบาลอาหาร	3	3	0
8	HE2022105 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	2	1
9	HE2022206 หลักโภชนาการ	3	3	0
10	HE2022208 อาหารนานาชาติ	3	3	0
11	HE2022211 คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	3	3	0
12	HE2022214 โภชนบำบัด 1	3	2	1
13	HE2022315 โภชนบำบัด 2	3	3	0
14	HE2022316 โภชนาการบุคคล	3	2	1
15	HE2022317 การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส	3	2	1
16	HE2052305 เคมีอาหาร	3	2	1
รวม		48	42	6

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาภาคปฏิบัติหมวดวิชาเฉพาะ

ลำดับ	รหัสวิชา/รายวิชา	หน่วย กิต รวม	หน่วย กิต ทฤษฎี	หน่วย กิต ปฏิบัติ
1	HE2041403 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	2	0	2
2	HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1	0	1
3	HE2022101 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	2	0	2
4	HE2022103 อาหารไทย	3	0	3
5	HE2022207 ขนมไทย	3	0	3
6	HE2022209 อาหารเอเชีย	3	0	3
7	HE2022210 อาหารยุโรป	3	0	3
8	HE2022212 การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	2	0	2
9	HE2022213 เบเกอรี่	3	0	3
10	HE2022418 การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	3	0	3
11	HE2022419 โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3	0	3
12	HE2023202 อาหารว่าง	3	0	3
13	HE2023203 อาหารประจำภาค	3	0	3
14	HE2023204 อาหารจานด่วน	2	0	2
15	HE2023208 การตกแต่งเค้ก	3	0	3
16	HE2023309 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	3	0	3
17	HE2024401 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	6	0	6
รวม		48	0	48

ภาคผนวก ง
ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
<p>1. วัตถุประสงค์ หลักสูตร</p>	<p>1. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคมและดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้าน ทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้าน อาหาร โภชนาการ สามารถเชื่อมโยงทฤษฎี กับการปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนผลผลิต ทางด้านอาหารให้เพียงพอกับสภาวะการณ์ เปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ ในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็น ระบบในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ ทักษะ และ ความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถาน ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้</p> <p>4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนา ตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลก เทคโนโลยีที่ทันสมัย</p>	<p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคมและดำรงไว้ซึ่ง ขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหาร และโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงทฤษฎีกับ การปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง ของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม และ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม ใช้แนวคิดการวิจัยเพื่อ พัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและ โภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำ ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไป ประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้าน อาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพ อิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะ เป็น พื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น</p> <p>4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถ ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเอง และวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อ สื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการ เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
2. โครงสร้าง หลักสูตร	<p>หน่วยกิตรวม 135 หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p>	<p>หน่วยกิตรวม 132 หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p>
	<p>7-311-101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Principles of Cookery and Nutrition</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารและโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร ตำรับอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ</p>	<p>HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) Principles of Cookery and Nutrition</p> <p>อาหารและสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับ</p>
	<p>07-511-101 การประกอบธุรกิจเบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Business Operation</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจ แนวคิดและการจัดการทางธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเลือกใช้ กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดในธุรกิจ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>	<p>HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการ คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Home Economics Entrepreneurship</p> <p>คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลักเศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการตลาด ธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-611-102 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Principles of Home Economics Profession</p> <p>นิยาม ปรัชญา ขอบข่ายและประโยชน์ของคหกรรมศาสตร์ หลักการงานอาชีพในสายวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย อาหารและโภชนาการ พัฒนาการครอบครัว บ้านและศิลปะสัมพันธ์ แนวโน้มของเทคโนโลยีงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์งานอาชีพ กระบวนการเข้าสู่อาชีพ ภาครัฐ ภาคเอกชน และการประกอบอาชีพอิสระ การประกอบอาชีพให้ประสบความสำเร็จ</p>	<p>HE2041101 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Principles of Home Economics Profession</p> <p>วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม</p>
	<p>07-312-414 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Seminar on Foods and Nutrition</p> <p>หลักการจัดสัมมนา ศึกษาค้นคว้าเพื่อการสัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ รูปแบบ และขั้นตอนการจัดสัมมนา การดำเนินการจัดสัมมนา การประเมินผลและการเขียนรายงานเพื่อการสัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ</p>	<p>HE2041403 สัมมนา คหกรรมศาสตร์ 2(0-4-2) Seminar in Home Economics</p> <p>หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การค้นคว้าและการอภิปราย หัวข้องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา</p>
	<p>07-011-301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1) Preparation for Co-operative Education</p> <p>ปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนออกสหกิจศึกษา ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาและพัฒนากสหกิจศึกษา เทคนิคการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ วิธีเขียนรายงานและการนำเสนอรายงานสหกิจศึกษา</p>	<p>HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1) Preparation for Co-operative Education</p> <p>กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-312-101 โภชนาการมนุษย์ 3(3-0-6) Human Nutrition</p> <p>หลักการของสารอาหารโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ กระบวนการเมตาบอลิซึม ความต้องการสารอาหารแต่ละบุคคล โภชนาการในภาวะปกติ และพยาธิสภาพ ผลของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและการเก็บรักษาต่อสารอาหาร ฉลาดโภชนาการ การประเมินภาวะทางโภชนาการ</p>	<p>HE2022206 หลักโภชนาการ 3(3-0-6) Principles of Nutrition</p> <p>ภาวะโภชนาการของคนไทย ความต้องการพลังงาน สมดุลของพลังงาน การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย สารอาหารหลักและสารอาหารรอง ฉลาดโภชนาการ</p>
	<p>07-312-103 อาหารไทย 3(1-4-4) Thai Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ เลือกภาชนะและตกแต่งอาหารไทย</p>	<p>HE2022103 อาหารไทย 3(0-6-3) Thai Cuisine</p> <p>การประกอบอาหารไทย ประเภทต้มแกง ผัด ทอด เครื่องจิ้ม และยำ อาหารจานเดียว อาหารไทยยอดนิยม อาหารไทยในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานเทศกาล การจัดสำรับอาหารไทย การตกแต่งอาหารไทย</p>
	<p>07-312-310 สุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร 3(3-0-6) Sanitation and Food Safety</p> <p>หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคและโทษที่เกิดจากอาหาร ระบบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร</p>	<p>HE2022104 สุขาภิบาลอาหาร 3(3-0-6) Food Sanitation</p> <p>หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรค สารพิษในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-613-223 การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง 3(1-4-4) Fruit Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting</p> <p>การปอก-คว้าน การแกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตองเพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหารและสถานที่ตามโอกาส</p>	<p>HE2022212 การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร 2(0-4-2) Vegetable and Fruit Carvings for Food Decoration</p> <p>ผักและผลไม้สำหรับงานแกะสลัก เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแกะสลัก การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบพื้นฐาน การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบประยุกต์ การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักในงานอาหาร การจัดตกแต่ง ผักและผลไม้แกะสลักเชิงสร้างสรรค์</p>
	<p>07-312-102 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-5) Science of Cooking</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร การประกอบอาหารประเภทต่างๆ การเปลี่ยนแปลงของอาหารในการประกอบอาหารและการแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์</p>	<p>HE2022105 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-4) Science of Cookery</p> <p>องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลง ในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์</p>
	<p>07-312-207 คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Computers for Foods and Nutrition</p> <p>ส่วนประกอบของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ โปรแกรมเพื่อการคำนวณและการนำเสนอผลงานด้านอาหารและโภชนาการ ฝึกการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาหารและโภชนาการ</p>	<p>HE2022211 คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร 3(3-0-6) Computer for Foods</p> <p>ส่วนประกอบของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ และการนำเสนอผลงานด้านอาหารและโภชนาการ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาหารและโภชนาการ</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-312-104 ขนมไทย 3(1-4-4) Thai Desserts ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย หลักและวิธีการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ เลือกราชชนะและตกแต่งขนมไทย</p>	<p>HE2022207 ขนมไทย 3(0-6-3) Thai Desserts การประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง กวน เชื่อม ทอด และอบ ขนมไทยยอดนิยม ขนมไทยในโอกาสพิเศษ ขนมไทยในงานเทศกาล การจัดตกแต่งขนมไทย บรรจุภัณฑ์ในงานขนมไทย</p>
	<p>07-312-208 อาหารยุโรป 3(1-4-4) European Cuisine วัฒนธรรมอาหารของประเทศในแถบยุโรป และอเมริกา ประเภทของอาหารยุโรป อาหารอิตาลี อาหารฝรั่งเศสและอาหารอเมริกัน การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารยุโรป คำศัพท์เทคนิคที่ใช้ในการประกอบอาหารยุโรป การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลักและอาหารหวาน</p>	<p>HE2022210 อาหารยุโรป 3(0-6-3) European Cuisine การประกอบอาหารฝรั่งเศส อิตาลี สเปน และเมดิเตอร์เรเนียน การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารยุโรปยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารยุโรปตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารยุโรปเชิงสร้างสรรค์</p>
	<p>07-312-209 อาหารเอเชีย 3(1-4-4) Asian Cuisine วัฒนธรรมอาหารของประเทศแถบเอเชีย ประเภทของอาหารเอเชีย การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย ได้แก่ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารเกาหลี ประกอบอาหารเอเชียตามความนิยม</p>	<p>HE2022209 อาหารเอเชีย 3(0-6-3) Asian Cuisine การประกอบอาหารเวียดนาม จีน อินเดีย ญี่ปุ่น และเกาหลี การประกอบอาหารว่าง อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารเอเชียยอดนิยม อาหารเอเชียในงานเทศกาล การจัดตกแต่งอาหารเอเชียตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารเอเชียเชิงสร้างสรรค์</p>
	<p>07-312-212 เบเกอรี่ 3(1-4-4) Bakery ประวัติของเบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี่ วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี่ การผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้ เค้ก ขนมปังและเพสตี การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<p>HE2022213 เบเกอรี่ 3(0-6-3) Bakery การผลิตเบเกอรี่พื้นฐานประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี่</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-312-210 โภชนบำบัด 1 3(2-2-5) Diet Therapy 1</p> <p>อาหารโรงพยาบาล อาหารผู้ป่วยโรคอ้วน อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน อาหารผู้ป่วยโรคหัวใจขาดเลือด อาหารผู้ป่วยโรคตับและถุงน้ำดี อาหารผู้ป่วยโรคไต อาหารผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหาร อาหารผู้ป่วยโรคเก๊าท์ การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน คำนวณและประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์</p>	<p>HE2022214 โภชนบำบัด 1 3(2-2-5) Diet Therapy 1</p> <p>อาหารโรงพยาบาล การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ อาหารผู้ป่วยโรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจขาดเลือด โรคตับและถุงน้ำดี โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคเก๊าท์ โรคมะเร็ง</p>
	<p>07-312-211 โภชนบำบัด 2 3(2-2-5) Diet Therapy 2</p> <p>อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล และหลักการสั่งอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณการจัดอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งแพทย์ การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติ การรับประทานอาหาร อาหารเฉพาะโรคและการประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย</p>	<p>HE2022315 โภชนบำบัด 2 3(3-0-6) Diet Therapy 2</p> <p>อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานโภชนาคลินิก หลักการสั่งอาหาร การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย</p>
	<p>07-312-205 การทดลองอาหาร 3(2-3-5) Food Experimentation</p> <p>ความรู้พื้นฐานในการทดลองอาหาร เทคนิคในการทดลองอาหาร การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการทดลองอาหาร การประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้เครื่องมือ และประสาทสัมผัส การเขียนรายงานผลการทดลอง</p>	<p>HE2022317 การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 3(2-3-4) Food Experiment and Sensory Evaluation</p> <p>เทคนิคในการทดลองอาหาร การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการทดลองอาหาร การประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้เครื่องมือ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การเขียนรายงานผลการทดลองและการนำเสนอ</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-312-309 โภชนาการบุคคล 3(2-2-5) Personal Nutrition</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนาการบุคคล โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน เด็กวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ คำนวณพลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหาร สำหรับบุคคลวัยต่างๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ</p>	<p>HE2022316 โภชนาการบุคคล 3(2-2-5) Individual Nutrition</p> <p>โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน เด็กวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ การคำนวณพลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัยที่มีคุณค่าทางโภชนาการ</p>
	<p>07-413-306 องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร 3(2-2-5) Chemical Composition of Food</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับน้ำ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ และการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางเคมีระหว่างการเตรียมและการประกอบอาหาร</p>	<p>HE2052305 เคมีอาหาร 3(2-3-4) Food Chemistry</p> <p>องค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของอาหาร น้ำ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการแปรรูปอาหารและเก็บรักษา วัตถุเจือปนอาหาร</p>
	<p>07-312-413 การจัดการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5) Institutional Food Management</p> <p>ประเภทของสถาบันที่มีการจัดการด้านอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในสถาบันต่างๆ หลักการวางแผนและการดำเนินงาน การเก็บรักษาอาหาร การควบคุม การเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การคิดราคาอาหารต่อหน่วย เทคนิคการประกอบอาหารแต่ละสถาบัน การควบคุมคุณภาพอาหาร การประกอบอาหารประเภทต่างๆ</p>	<p>HE2022418 การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ 3(0-6-3) Foodservice Organization</p> <p>การกำหนดรายการอาหาร การคำนวณต้นทุนการผลิต การผลิตอาหารจำนวนมาก การบริการอาหารเต็มรูปแบบ การบริการบุฟเฟ่ต์ การบริการค็อกเทล การบริการอาหารจานด่วน การบริการอาหารในสถานศึกษาหรือสถานประกอบการ การบริการอาหารว่างในงานประชุมหรือสัมมนา</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-312-415 โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ 3(1-4-4) Special Project in Food and Nutrition</p> <p>ค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ หรือปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการทดลองในห้องปฏิบัติการ การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล การเขียนรายงานและการนำเสนอผลงาน</p>	<p>HE2022419 โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ 3(0-6-3) Special Project in Foods and Nutrition</p> <p>การค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย การนำเสนอผลงาน</p>
	<p>07-313-309 อาหารไทยโบราณ 3(1-4-4) Traditional Thai Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ วัตถุดิบ เครื่องปรุงและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับอาหารไทยและขนมไทยโบราณ การประกอบอาหาร ศิลปะการตกแต่งอาหารไทยโบราณ เพื่อการอนุรักษ์และเพื่อธุรกิจ</p>	<p>HE2023201 อาหารและขนมไทยโบราณ 3(0-6-3) Traditional Thai Foods and Desserts</p> <p>การประกอบอาหารและขนมไทยโบราณในโอกาสพิเศษ งานประเพณีเทศกาล อาหารและขนมไทยโบราณยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารและขนมไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหารและขนมไทยโบราณ</p>
	<p>07-312-312 อาหารว่าง 3(1-4-4) Refreshments</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง การกำหนดรายการอาหารว่าง การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การประกอบอาหารว่างในโอกาสต่างๆ การประกอบอาหารว่างแบบตะวันตกและตะวันออก</p>	<p>HE2023202 อาหารว่าง 3(0-6-3) Snacks</p> <p>การประกอบอาหารว่างคาว อาหารว่างหวาน อาหารว่างยอดนิยม การจัดชุดอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารว่าง</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-313-209 อาหารประจำภาค 3(1-4-4) Regional Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารประจำภาค ประเภทและชนิดของอาหารประจำภาค วัตถุดิบที่ใช้ การประกอบอาหารประจำภาค ประกอบอาหารประจำภาคที่เป็นที่นิยม พัฒนาตำรับอาหารประจำภาคตามสมัยนิยม</p>	<p>HE2023203 อาหารประจำภาค 3(0-6-3) Regional Thai Cuisine</p> <p>การประกอบอาหารประจำภาค ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหาร หนอม อาหารตามเทศกาลและประเพณีที่เป็นที่นิยมของภาคใต้ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ</p>
	<p>07-313-205 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(1-4-4) Beverages and Ice-Cream</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่มและไอศกรีม ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม หลักการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม การคำนวณต้นทุน การพัฒนาสูตรและการควบคุมคุณภาพ</p>	<p>HE2023206 เครื่องดื่มและไอศกรีม 2(0-4-2) Beverage and Ice Cream</p> <p>การผลิตเครื่องดื่มจากผัก ผลไม้ ธัญพืช สมุนไพร การชงชา กาแฟโบราณและแบบสากล เครื่องดื่มค็อกเทล การผลิตไอศกรีม ประเภทมีไขมันและไม่มีไขมัน</p>
	<p>07-313-207 อาหารมังสวิรัต 3(1-4-4) Vegetarian Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต ลักษณะและประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบและอุปกรณ์ การประกอบอาหารมังสวิรัตประเภทคาว หวานและว่าง</p>	<p>HE2023207 อาหารเจและมังสวิรัต 2(0-4-2) Vegan and Vegetarian Cuisine</p> <p>การประกอบอาหารเจและมังสวิรัตจาก ธัญพืช ผัก ผลไม้ ไข่ นมและผลิตภัณฑ์จากนม อาหารมังสวิรัตยอดนิยม อาหารเจในงานประเพณี</p>
	<p>07-313-312 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Food for Health</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ สารพิษเคมีต่อสุขภาพ</p>	<p>HE2023310 อาหารสุขภาพ 3(2-2-5) Healthy Food</p> <p>แนวโน้มอาหารสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ อาหารออร์แกนิก อาหารฟังก์ชัน อาหารฟิวชัน อาหารคลีน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สารพิษเคมีต่อสุขภาพ</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-313-206 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(1-4-4) Cake and Cake Decoration</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้กและการแต่งหน้าเค้ก วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับเค้กและการแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ ตามโอกาสและเทศกาล</p>	<p>HE2023208 การตกแต่งเค้ก 3(0-6-3) Cake Decoration</p> <p>การผลิตเค้กแบบไม่ใช้ความร้อน การผลิตเค้กแบบใช้ความร้อน การผลิตเค้กชั้นสูง การตกแต่งเค้กชั้นพื้นฐาน การตกแต่งเค้กชั้นสูง การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ</p>
	<p>07-313-316 อาหารจีน 3(1-4-4) Chinese Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีน ประวัติความเป็นมา ลักษณะของอาหารจีน การประกอบอาหารจีน การจัดรายการอาหารเป็นชุด การจัดเลี้ยงอาหารจีน</p>	<p>HE2023205 อาหารจีน 2(0-4-2) Chinese Cuisine</p> <p>การประกอบอาหารจีนประเภทอาหารเรียกน้ำย่อย ต้มยำ อาหารจานเดียว ของหวาน อาหารจีนยอดนิยม อาหารจีนในงานเทศกาล การจัดตกแต่งจานอาหารแบบจีน</p>
	<p>07-313-317 ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร 3(1-4-4) The Art of Food and Dining Table Decoration</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะการตกแต่งอาหารและการจัดโต๊ะอาหาร ความสำคัญของศิลปะ ในการออกแบบจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร หลักการและรูปแบบการจัดตกแต่ง การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ตลอดจนการออกแบบจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสและเทศกาล รวมถึงเทคนิคและวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร</p>	<p>HE2023313 ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร 2(0-4-2) Arts of Food Garnishing and Table Decoration</p> <p>การสร้างแนวคิดในการออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การจัดตกแต่งอาหารตามรูปแบบ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร เทคนิค และวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบเป็นทางการ การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นทางการ</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-313-208 อาหารจานด่วน 3(1-4-4) Fast Food</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจานด่วน ประเภทของอาหารจานด่วน วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารจานด่วน การคำนวณต้นทุน และการควบคุมคุณภาพของอาหารจานด่วน การพัฒนาอาหารจานด่วนจากวัตถุดิบท้องถิ่น</p>	<p>HE2023204 อาหารจานด่วน 2(0-4-2) Fast Food</p> <p>การประกอบอาหารจานด่วนจากข้าว พืชหัว แป้ง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ในรูปแบบอาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวานที่ได้รับความนิยม การจัดตกแต่งการนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การกำหนดราคาขาย</p>
	<p>07-313-313 ธุรกิจเบเกอรี่ 3(1-4-4) Bakery Business</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคนิคการผลิต การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตัดี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่</p>	<p>HE2023309 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่ เชิงธุรกิจ3(0-6-3) Bakery Production Business</p> <p>การผลิตเบเกอรี่จำนวนมาก เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่ขั้นสูง การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพ การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่</p>
	<p>07-313-412 ชีวเคมีทางโภชนาการ 3(0-3-6) Nutritional Biochemistry</p> <p>เซลล์ และการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี โครงสร้าง หน้าที่ของสารคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไลพิด นิวคลีโอไทด์ เอนไซม์และวิตามิน รวมถึงการย่อย การดูดซึม เมแทบอลิซึมของสารดังกล่าว ความผิดปกติของเมแทบอลิซึมในร่างกายมนุษย์</p>	<p>HE2023315 ชีวเคมีทางโภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition Biochemistry</p> <p>เซลล์ และการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี โครงสร้าง หน้าที่ของสาร คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไลพิด กรด นิวคลีโอติก เอนไซม์ วิตามิน เมแทบอลิซึม ความผิดปกติของเมแทบอลิซึมในร่างกายมนุษย์</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-312-416 โภชนาการชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition</p> <p>วัฒนธรรมอาหารของชุมชน ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการทางโภชนาการของชุมชน หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการในชุมชน การวิเคราะห์แนวทางการแก้ปัญหาโภชนาการของชุมชน การเฝ้าระวังด้านโภชนาการ การเผยแพร่ความรู้ทางโภชนาการ การปรับปรุงคุณภาพอาหารของชุมชน</p>	<p>HE2023316 โภชนาการชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition</p> <p>ลักษณะของชุมชน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่น การปรับปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในชุมชน การให้ความรู้เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการสำหรับชุมชน</p>
	<p>07-313-413 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0) Co-operative Education for Food and Nutrition</p> <p>ปฏิบัติการในสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการในลักษณะงานที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ความสามารถ ทักษะทางทฤษฎีและปฏิบัติ รวมเวลา 16 สัปดาห์อย่างต่อเนื่อง โดยทำงานเต็มเวลา มีผู้นิเทศงาน ติดตาม และประเมินผล รวมถึงการนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ</p>	<p>HE2024401 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0) Co-operative Education for Foods and Nutrition</p> <p>ปฏิบัติงานจริงด้านอาหารและโภชนาการเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ</p>
	<p>07-313-315 การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0) Practice for Food and Nutrition</p> <p>ฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลาการฝึก 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน</p>	<p>HE2024402 การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1 6(0-40-0) Foods and Nutrition Work Practice 1</p> <p>ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
1. รายวิชาใหม่		<p>HE2041102 วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Thai Culture and Identity in Home Economics</p> <p>ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมอาเซียน</p>
		<p>HE2022101 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม 2(0-4-2) Raw Materials and Food Preparation</p> <p>การเตรียมอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหาร หลักการเตรียม คำศัพท์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร วิธีการประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหาร</p>
		<p>HE2022102 อาหารไทยและขนมไทย 3(3-0-6) Thai Foods and Thai Desserts</p> <p>วัฒนธรรมอาหารไทยและขนมไทย วัตถุดิบหลักของอาหารไทยและขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์เฉพาะ ประเภทของอาหารไทย ประเภทของขนมไทย วิธีการประกอบอาหารไทยและขนมไทย วัสดุหีบห่อและบรรจุภัณฑ์</p>

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร (ต่อ)

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
		<p>HE2022208 อาหารนานาชาติ 3(3-0-6) International Cuisine</p> <p>วัฒนธรรมอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย ศัพท์เทคนิค วัตถุประสงค์หลักของอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย เครื่องมือและอุปกรณ์เฉพาะ ประเภทของอาหารยุโรป ประเภทของอาหารเอเชีย เทคนิคการประกอบอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย</p> <p>HE2023311 อาหารครัวเย็น 2(0-4-2) Cold Kitchen Food</p> <p>การประกอบอาหารครัวเย็นจากเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์นม ในรูปแบบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน การจัดตกแต่งอาหารครัวเย็น</p> <p>HE2023312 ของหวานสากล 2(0-4-2) International Desserts</p> <p>การผลิตของหวานสากลประเภทขนมอบ ผลไม้ ไอศกรีม พุดดิ้ง คัสตาร์ด ของหวานสากลยอดนิยม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟของหวานสากล</p> <p>HE2023314 ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพ อาหารและโภชนาการ 2(0-4-2) English for Foods and Nutrition Professions</p> <p>การใช้ภาษาอังกฤษในการประกอบอาหารตามสถานการณ์งานอาชีพทางอาหารและโภชนาการ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร การใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงาน</p>

ภาคผนวก จ
ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
การศึกษา	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2542
การฝึกอบรม	
พ.ศ. 2558	หลักสูตรบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารไทย โครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ทดสอบ (Examiner) ขององค์กรที่มีหน้าที่รับรอง สมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานวิชาชีพ
พ.ศ. 2550	หลักสูตรการประกอบอาหารฝรั่งเศส ณ LE CORDON BLEU เมืองออตตาวา ประเทศแคนาดา
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรขิงพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02-665-3777 ต่อ 5521-3 โทรสาร 02-665-3800 E-mail: jadeniphat.b@mutp.ac.th
ประสบการณ์	
พ.ศ. 2560	ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2
พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน	ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
พ.ศ. 2544-ปัจจุบัน	วิทยากรสอนเบเกอรี่ อาหารไทย ขนมไทย และแกะสลักผักผลไม้
ประวัติการทำงาน	
พ.ศ. 2555 - ปัจจุบัน	ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
พ.ศ. 2552 - 2554	หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
พ.ศ. 2544	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผลงานทางวิชาการ

วารสารวิชาการ

Bhoosem, C. and J. Bunyasawat. 2019. Nutritional, Physical and Sensory Quality of Butter Cake Substituted with Durian Rind Powder for Wheat Flour Replacement. *RMUTP Research Journal*. May. 13(1): 101-115.

Bunyasawat, J. and C. Bhoosem. 2018. Effect of Using Durian Rind Powder Substitution with Wheat Flour on Brownies Cake Quality. **RMUTP Research Journal**. July. 12(1): 113-124.

Bunyasawat, J. and C. Bhoosem. 2017. Effect of substitution durian rind powder with wheat flour on tarts quality. **RMUTP Research Journal**. December. 11(2): 48-58.

หนังสือ

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. (2560). *เบเกอรี่*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรีเมียมติ้ง เฮ้าส์. 264 หน้า

ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	นางสาวสุพรรณิการ์ โกสุม
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
การศึกษา	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2541
การฝึกอบรม	<p>พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ</p> <p>พ.ศ. 2558 โครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ทดสอบ (Examiner) ขององค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตรมาตรฐานอาหารไทยและความปลอดภัยอาหาร</p> <p>พ.ศ. 2557 หลักสูตรอาหารนานาชาติ</p> <p>พ.ศ. 2556 หลักสูตรอาหารอาเซียน</p> <p>พ.ศ. 2554 หลักสูตร Food Processing Technology and Sealing Technology ประเทศญี่ปุ่น</p> <p>พ.ศ. 2549 หลักสูตรเบเกอรี่ ณ AIB INTERNATIONAL ประเทศสหรัฐอเมริกา</p>
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02-665-3777 ต่อ 5521-3 โทรสาร 02-665-3800 E-mail: supannika.k@rmutp.ac.th
ประสบการณ์	<p>พ.ศ. 2557 อาจารย์พิเศษ หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p> <p>พ.ศ. 2555 คณะทำงานตรวจและให้ค่าคะแนน การคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับประเทศ</p> <p>พ.ศ. 2544-ปัจจุบัน วิทยากรสอนอาหารไทย ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่มและไอศกรีม</p>

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2555–ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
พ.ศ. 2553–2554	รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
พ.ศ. 2550–2552	หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
พ.ศ. 2544	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผลงานทางวิชาการ**หนังสือ**

สุพรรณิการ์ โภษุม. (2558). *โภชนาการเพื่อการบำบัดโรค*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรีเมียมติ้ง เฮ้าส์.
226 หน้า.

ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์
การศึกษา	วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528 วท.บ. (ชีวเคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526
การฝึกอบรม	<p>พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน ประชุมวิชาการนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ</p> <p>พ.ศ. 2558 หลักสูตรมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารไทยและความปลอดภัยอาหาร</p> <p>พ.ศ. 2557 หลักสูตรอาหารนานาชาติ หลักสูตรอาหารโรงพยาบาล คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล</p> <p>พ.ศ. 2538 หลักสูตรโภชนศาสตร์ชุมชน ประเทศอินโดนีเซีย</p>
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02-665-3777 ต่อ 5521-3 โทรสาร 02-665-3800 E-mail: sunee.sah@rmutp.ac.th
ประวัติการทำงาน	<p>พ.ศ. 2561 ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ</p> <p>พ.ศ. 2559-2560 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>พ.ศ. 2554-2558 ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ</p> <p>พ.ศ. 2530 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p>
ผลงานทางวิชาการ	
วารสารวิชาการ	<p>สุนีย์ สหัสโพธิ์, ริญ เจริญศิริ และรัชณี คงคาฉุยฉาย. (2558). ดัชนีน้ำตาลในข้าวเหนียวและข้าวเจ้าพันธุ์พื้นเมืองโดยใช้วิธี "การเลียนแบบการย่อยการดูดซึมน้ำตาลในหลอดทดลอง. <i>วิทยาศาสตร์บูรพา</i>. ชลบุรี. กรกฎาคม-ธันวาคม. 1-13.</p>

หนังสือ

สุนีย์ สหัสโพธิ์. (2559). *โภชนบำบัด 2*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรีเมียม เฮ้าส์. 150 หน้า

สุนีย์ สหัสโพธิ์. (2559). *โภชนบำบัด*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรีเมียม เฮ้าส์. 234 หน้า

ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	นายเชาวลิต อุปฐาก
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
การศึกษา	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550
การฝึกอบรม	พ.ศ. 2558 หลักสูตรมาตรฐานอาหารไทยและความปลอดภัยอาหาร โครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ทดสอบ (Examiner) ขององค์กรที่มีหน้าที่ รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตร Leith Complete Cookery, Leiths School of Food and Wine London, England พ.ศ. 2557 หลักสูตรอาหารนานาชาติ
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02-665-3777 ต่อ 5521-3 โทรสาร 02-665-3800 E-mail: chaowalit.a@mutp.ac.th
ประสบการณ์ทำงาน	พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 2 พ.ศ. 2557-2559 อาจารย์พิเศษ หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 พ.ศ. 2555-2559 คณะทำงานตรวจและให้ค่าคะแนน การคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ไทย ระดับประเทศ พ.ศ. 2555-2558 พ.ศ. 2549-ปัจจุบัน วิทยากรสอนอาหารไทย ขนมไทย และแกะสลักผักผลไม้

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2561	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
พ.ศ. 2554–2560	หัวหน้างานแนะแนวการศึกษาและอาชีพ ฝ่ายกิจการนักศึกษา ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
พ.ศ. 2549	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผลงานทางวิชาการ**หนังสือ**

เขาวลิต อุปฐมาก. (2558). *ขนมไทยเพื่อธุรกิจขนาดย่อม*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรีนติ้ง เฮ้าส์. 196 หน้า

ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
การศึกษา	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2551
การฝึกอบรม	พ.ศ. 2558 หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ทดสอบ (Examiner) ขององค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตรบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารไทย
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02-665-3777 ต่อ 5521-3 โทรสาร 02-665-3800 E-mail: chakkrawut.b@rmutp.ac.th
ประสบการณ์	พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 2 พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน วิทยากรสอนเบเกอรี่ และศิลปะการตกแต่งอาหาร
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2556-2560 หัวหน้างานกีฬา พ.ศ. 2555 อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลงานทางวิชาการ**วารสารวิชาการ**

- Bhoosem, C. and J. Bunyasawat. 2019. Nutritional, Physical and Sensory Quality of Butter Cake Substituted with Durian Rind Powder for Wheat Flour Replacement. **RMUTP Research Journal**. May. 13(1): 101-115.
- Bunyasawat, J. and C. Bhoosem. 2018. Effect of Using Durian Rind Powder Substitution with Wheat Flour on Brownies Cake Quality. **RMUTP Research Journal**. July. 12(1): 113-124.
- Bunyasawat, J. and C. Bhoosem. 2017. Effect of substitution durian rind powder with wheat flour on tarts quality. **RMUTP Research Journal**. December. 11(2): 48-58.

ภาคผนวก ฉ
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)



ข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ ๑๔ เดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๘ ณ ฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่ง อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๕๕ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) โดย นางวรางคณา ลือโรจน์วงศ์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาการตลาดและปฏิบัติการ รักษาการกรรมการผู้จัดการ ฝ่ายครัวการบิน สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ ๘๕ ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๕๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี การรับนักศึกษาสหกิจศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) โดยมีสาระสำคัญของความร่วมมือ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

๑) เพื่อสนับสนุนการผลิตและพัฒนาบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถ มีความเชี่ยวชาญในการประกอบวิชาชีพด้านการผลิตและบริการอาหาร ในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร รวมทั้งปลูกฝังจิตสำนึกด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณวิชาชีพ ให้สอดคล้องกับความต้องการของบริษัทอย่างมีศักยภาพในการประกอบวิชาชีพ ในฝ่ายครัวการบิน

๒) เพื่อพัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้มีโอกาสได้รับการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากบริษัท ซึ่งเป็นสถานประกอบการที่มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

ข้อ ๑. แนวทางความร่วมมือ

๑.๑ บริษัทจะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

(ก) ให้คำแนะนำพร้อมทั้งสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย ในส่วนที่เกี่ยวกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(ข) ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

(ค) ร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา

(ง) ศึกษาและพิจารณาแนวทางในการคัดเลือกนักศึกษาในระดับปริญญาตรี ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

(จ) รับผู้สำเร็จการศึกษาเข้าปฏิบัติงาน ในบริษัท (วิงสแปน) ตามคุณสมบัติและเงื่อนไขที่บริษัท (วิงสแปน) กำหนด

(ฉ) ประชาสัมพันธ์โครงการความร่วมมือ และเข้าร่วมโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

๑.๒ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับบริษัท ในการกำกับ ติดตามดูแลให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัท ในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๒. ขอบเขตการดำเนินโครงการ

๒.๑ มหาวิทยาลัย และ บริษัท จะร่วมกันพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการตามบันทึกข้อตกลงนี้ ประกอบด้วยตัวแทนจากมหาวิทยาลัย และตัวแทนจากบริษัท โดยคณะกรรมการมีหน้าที่กำหนดคน โยบายและบริหารงานให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการนี้

๒.๒ ความรับผิดชอบของคณะกรรมการดำเนินโครงการ

(ก) ร่วมมือในการพัฒนา จัดการศึกษาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิตและการจัดการเรียนการสอนสหกิจศึกษา

(ข) ร่วมมือในการจัดทำแผนการอบรมพัฒนาอาจารย์ บุคลากรทางการศึกษา

(ค) ร่วมมือในการจัดอาจารย์ ครูฝึก อุปกรณ์ และสถานที่ในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติงาน ที่จำเป็นให้เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา ที่เข้าร่วม โครงการตลอดจนจัดเจ้าหน้าที่ในการดูแลจัดการศึกษาอย่างชัดเจน

(ง) ร่วมมือในการกำหนดเกณฑ์ วิธีการนิเทศ ติดตามและประเมินผล การเรียน การปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนา และปรับปรุงแก้ไขอุปสรรคในการจัดการศึกษาร่วมกัน

(จ) ร่วมมือในการประชาสัมพันธ์โครงการ เพื่อให้บุคคลภายนอกได้รับรู้โครงการความร่วมมือเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนการสอนและสหกิจศึกษา

(ฉ) ร่วมมือในการกำหนดกฎระเบียบและสิทธิประโยชน์ต่างๆ ที่นักศึกษาจะได้รับในการเข้าร่วมปฏิบัติงาน ตลอดจนเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่นักศึกษาจะต้องปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจก่อนเข้าร่วมฝึกปฏิบัติงาน

ข้อ ๓. ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

๓.๑ หากบริษัท หรือมหาวิทยาลัย มีเหตุสุดวิสัย หรือเหตุขัดข้องใดๆ ในการรับหรือส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติ สหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือเปลี่ยนแปลงการรับส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติ สหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้นๆ ได้ โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบ ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใดๆ

๓.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยื่นยื่นรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษาที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในแต่ละหลักสูตรให้บริษัททราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่บริษัท ได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้ บริษัท มีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาได้ตามความเหมาะสม

๓.๓ การจัดการเรียนการสอน การฝึกปฏิบัติงานภายใต้ความร่วมมือตามบันทึกข้อตกลงนี้ เป็นเพียงการให้ความรู้ และประสบการณ์การทำงานตามหลักสูตรของคณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์เท่านั้น ไม่ถือว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยเป็นลูกจ้างหรือพนักงานของบริษัท ดังนั้น บริษัทและนักศึกษา ไม่มีหน้าที่และความผูกพันใดๆ ตามกฎหมายแรงงานต่อกัน

๓.๔ หากมหาวิทยาลัยประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริษัท ในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ มหาวิทยาลัยจะต้องขออนุญาตจากบริษัทก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๓.๕ มหาวิทยาลัยต้องจัดประกันภัยให้นักศึกษาที่มาฝึกงานที่บริษัท โดยประกันภัยดังกล่าวต้องครอบคลุมอุบัติเหตุต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับนักศึกษาระหว่างฝึกงานที่ฝ่ายวิศวกรรม


๓.๖ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในทรัพย์สินของบริษัท หรือที่อยู่ในความครอบครองของบริษัท อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ


ข้อ ๔. การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง


หากมหาวิทยาลัยและบริษัท ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้ว ให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่ตกลงกัน

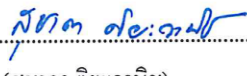
หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปยังอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๕๐ วัน (ห้าสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่


บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ..........
 (รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
 อธิการบดี
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ..........
 (รองศาสตราจารย์รัตนา รัตนา)
 ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาการตลาดและปฏิบัติการ
 รักษาการ กรรมการผู้จัดการ ฝ่ายครุภัณฑ์
 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ..........พยาน
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ฟ้า เมงเกรียงไกร)
 รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ..........พยาน
 (สุชาดา ดิยะวานิช)
 ผู้อำนวยการฝ่ายบัญชีการเงินและพัฒนาคูณการ
 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ..........พยาน
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ ก่อริโย)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดี ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “คณะ” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด โดย คุณวีระ สุธิโสภณ ประธานกรรมการ ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการรับนักศึกษาของคณะ เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

- ๑.๑ พัฒนาและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างคณะและบริษัท ในด้านการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของคณะให้มีประสิทธิภาพ
- ๑.๒ ผลิตบัณฑิตด้านการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพ โดยการพัฒนาให้นักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของบริษัท และธุรกิจด้านการผลิตอาหารที่กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว
- ๑.๓ สนับสนุนและพัฒนาการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา เพื่อให้มีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในบริษัทอย่างมีระบบและต่อเนื่อง

ข้อ ๒ ขอบเขตความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในด้านต่างๆ ดังต่อไปนี้

- ๒.๑ ให้คำแนะนำพร้อมทั้งสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนของคณะ
- ๒.๒ ร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา
- ๒.๓ แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างคณะกับบริษัท
- ๒.๔ ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาจากคณะ
- ๒.๕ ศึกษาและพิจารณาแนวทางในการคัดเลือกนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาภายใต้โครงการนี้ เพื่อเข้าทำงาน ณ บริษัท ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงที่จะดำเนินการตาม ข้อ ๑ และ ๒ นี้ ให้มีผลนับตั้งแต่วันที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เป็นต้นไป โดยจะมีผลต่อเนื่องจนกว่าฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดจะขอแจ้งยกเลิกอย่างเป็นทางการ

ข้อ ๔ ข้อปฏิบัติของนักศึกษา

ในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท นักศึกษาต้องประพฤติตนเรียบร้อย รักษาความสะอาด ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง มีวินัย ตรงต่อเวลา และจะต้องไม่กระทำการใดๆ ที่กระทบต่อชื่อเสียง หรือก่อให้เกิดความเสียหายแก่บริษัท

คณะจะต้องควบคุม ดูแลนักศึกษาฝึกงาน ให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัทอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย ความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นต้น หากนักศึกษาฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตาม บริษัทมีสิทธิ์ตักเตือน และ/หรือยกเลิกการเป็นนักศึกษาฝึกภาคปฏิบัติภายใต้โครงการนี้ได้ทันที

กรณีที่นักศึกษาประสงค์จะลาออกจากโครงการนี้ก่อนครบกำหนดเวลา ให้นักศึกษาแจ้งผู้รับผิดชอบโครงการของบริษัทและคณะ ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาเหตุผลความจำเป็นของนักศึกษา ก่อนนำเสนอผู้บังคับบัญชาทั้งสองฝ่ายทราบต่อไป

สำหรับการฝึกภาคปฏิบัติของนักศึกษาภายใต้โครงการนี้ เป็นเพียงการให้ความรู้และประสบการณ์การทำงาน ตามหลักสูตรของคณะ ไม่ได้ว่านักศึกษาเป็นลูกจ้างหรือพนักงานของบริษัท ดังนั้น บริษัทและนักศึกษา จึงไม่มีหน้าที่และความรับผิดชอบใด ๆ ตามกฎหมายแรงงานต่อกัน

ข้อ ๕ การประชาสัมพันธ์

หากคณะประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริษัท ในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอนเพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ คณะจะต้องขออนุญาตจากบริษัทก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว จึงสามารถนำไปใช้ได้

ข้อ ๖ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

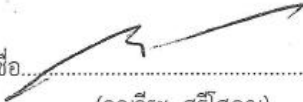
หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ต้องแจ้งอีกฝ่าย ทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน เมื่อทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาร่วมกัน และเห็นชอบแก้ไข เปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงแล้ว ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ โดยมีผลนับแต่วันที่ทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามร่วมกัน


ถ้ามีข้อขัดแย้งใดๆ เกี่ยวกับข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แต่ละฝ่ายแต่งตั้งผู้แทนหารือร่วมกัน เพื่อแก้ปัญหาและหาแนวทางในการแก้ไขข้อขัดแย้งนั้นๆ ให้เสร็จสิ้นโดยเร็ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....


 (รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)
 อธิการบดี
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

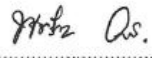
ลงชื่อ.....

 (คุณวีระ สุธิโสภณ)
 ประธานกรรมการ
 บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน

 (รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
 รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน

 (คุณธราญา วรรณกุล)
 หัวหน้าฝ่ายทรัพยากรบุคคล
 บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน

 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาณภัทร์ กี่อาริโย)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน

 (คุณพัชรลักษณ์ วนาพรรณ)
 ที่ปรึกษาทรัพยากรมนุษย์ และองค์กร
 บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด

บันทึก

เรื่อง ข้อตกลงและข้อปฏิบัติของนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ข้อตกลงการรับนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นผู้รับนักศึกษาเข้าโครงการ
๒. บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด สามารถให้พนักงานเข้าร่วมโครงการเพื่อปรับพื้นฐานความรู้

ข้อปฏิบัติของนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑. นักศึกษาสหกิจศึกษา เริ่มปฏิบัติงานที่ บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด ตั้งแต่เดือนมิถุนายน - ตุลาคม เป็นต้นไป (ระยะเวลารวม ๔ เดือน)
๒. บริษัท วีรสกรู๊ป จำกัด ให้เบี้ยเลี้ยงนักศึกษาสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่าอัตราค่าแรงงานขั้นต่ำ
๓. นักศึกษาสหกิจศึกษาได้รับวันหยุดสัปดาห์ละ ๑ วัน
๔. นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องปฏิบัติงานตามกฎ ระเบียบของบริษัท
๕. การปฏิบัติงานของนักศึกษา เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่ครอบคลุมหลักสูตร จะดำเนินการปฏิบัติโดยสลับหมุนเวียนหน้าที่ตามความเหมาะสมตลอดระยะเวลา ๔ เดือน
๖. อื่นๆ (ถ้ามี)

ข้อปฏิบัติภายหลังจบการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑. ได้รับใบผ่านงานจากบริษัท
๒. เมื่อนักศึกษาจบการศึกษา จะมีโอกาสได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นพนักงานของบริษัท
๓. บริษัทจะพิจารณาเงินเดือนตามวุฒิการศึกษา และค่าประสบการณ์ตามความเหมาะสม
๔. อื่นๆ (ถ้ามี)



Memorandum of Understanding

Between



Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

And

IT Professional Co., Ltd.

This memorandum of understanding is signed at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon on November 18, 2014 between Rajamangala University of Technology Phra Nakhon hereinafter referred to as RMUTP and IT Professional Co., Ltd. hereinafter referred to as IT Professional. The purpose of this memorandum of understanding is to create academic collaborations in order to support cooperative education program or vocational experience training program of Faculty of Home Economics Technology. Both parties hereby agree as follows:

Principle

The National Education Act B.E. 2542 (1999) of Thailand focuses on the development and collaborative support between government and private sectors in order to create efficient education in producing human resources in accordance with the demands of business sectors. Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon has developed Bachelor of Home Economics Program (2007).

IT Professional, a food and beverage company, has seen the importance of manpower development to be skillful and competent to match the growing demands in the industry, IT Professional provides collaboration to RMUTP which is an educational institute producing effective hands-on graduates to support food and beverage industry.

Objectives

To support and develop consistently and systematically the students of RMUTP in order to meet the demands of business sectors.

Both parties have agreed the provisions and conditions as follows:

1. Collaborations

IT Professional shall provide collaboration to RMUTP in producing and developing students. The details are as follows:

- 1.1 provide cooperative education program to the students of RMUTP
- 1.2 provide vocational experience training program to the transferred students of RMUTP
- 1.3 offer jobs to the graduates of RMUTP
- 1.4 publicize the cooperative education program
- 1.5 attend related programs

The responsibilities belong to the committees consisting of the representatives of RMUTP and the representatives of IT Professional. The duty of the committees is to create policies and administration in accordance with this MOU

2. Responsibilities of the committees

- 2.1 provide collaboration in curriculum development and cooperative education
- 2.2 provide collaboration in training program for instructors and academic staffs
- 2.3 provide collaboration by appointing supervisors for students, selecting co-op students and students of vocational experience training program in accordance with the duration and terms specified herein
- 2.4 provide collaboration in creating evaluation and monitoring criteria
- 2.5 provide collaboration in promoting the cooperative program in order to raise awareness of the outsiders about the cooperative education.


3. Duration

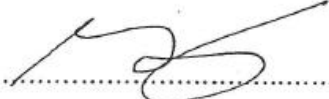
3.1 The collaboration commences from academic year 2014

3.2 The termination of this collaboration, if any of the parties wish to terminate this collaboration, that party shall notify other party in writing at least a month ahead and shall take responsibility for the students who are under cooperative education program until it ends. The collaboration commences from academic year 2014

4. Collaboration agreement

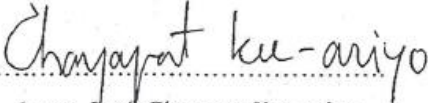
This MOU is to express intentions and sincerity of both parties by strictly following the agreement specified herein concerning cooperative education development. The Parties to this MOU hereby confirm their agreement to its terms by the following signatures:


 Assoc. Prof. Supatra Kosaiyakanont
 Acting president of Rajamangala University of
 Technology Phra Nakhon


 Mr. Martin Allen Muckleroy
 President
 IT Professional Co., Ltd.


 Asst. Prof. Fuangfah Mekkriengkrai
 Vice-President for Academic Affairs and
 Research


 Chairat Chankanithiran
 Chief Executive Officer
 IT Professional Co., Ltd.


 Assoc. Prof. Chayapat Kee-ariyo
 Dean of Faculty of Home Economics
 Technology


 Rungrat Soinguen
 Vice President
 IT Professional Co., Ltd.

**Agreement and Procedures of Cooperative Education Program and Vocational Experience
Training Program**

The agreement of cooperative education program and vocational experience training program

1. Faculty of Home Economics Technology of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon shall select their students to attend the program.
2. IT professional Co., Ltd is able to select their staffs to attend the program for improving basic knowledge.

The procedures of co-op students during semester

1. Co-op students shall work consistently at IT professional Co., Ltd for 16 weeks.
2. Students of vocational experience training program shall work consistently at IT professional Co., Ltd for 8 weeks.
3. IT professional Co., Ltd shall pay students the expenses of accommodation, foods, travel, medical (in case of injury or illness), accident insurance and daily allowance during their cooperative education program in abroad.
4. IT professional Co., Ltd shall provide trainers or staffs for training students during the program.
5. Co-op students and students of vocational experience training program shall have a day off each week.
6. Co-op students and students of vocational experience training program shall follow strictly all regulations of IT professional Co., Ltd.
7. In order to create the knowledge specified in the curriculum, job rotation is needed.

ภาคผนวก ช
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการดำเนินงาน

- | | |
|---|---------------------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
นางสาวนิอร ดาวเจริญพร | ประธานกรรมการ |
| 2. หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
นางสาวนันทวัน ชมโฉม | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณนิการ์ โกสุม | กรรมการ |
| 5. รองศาสตราจารย์สุนีย์ สหัสโพธิ์ | กรรมการ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจณี บุญนา | กรรมการ |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ | กรรมการ |
| 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์वासนา ขวยเงิน | กรรมการ |
| 9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณภา หวังนิพนานโต | กรรมการ |
| 10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก | กรรมการ |
| 11. นางสาวไกรภรณ์ สุทธา | กรรมการ |
| 12. นางสาวฉวีวรรณ แจ่มกิจ | กรรมการ |
| 13. นางสุดจิตร วรรณโชติ | กรรมการ |
| 14. นางสาวปรีศนีย์ ทับใบแย้ม | กรรมการ |
| 15. นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย | กรรมการ |
| 16. นางสาวฐิติพร เพ็งวัน | กรรมการ |
| 17. ว่าที่ร้อยตรีจigarวุธ ภูเสม | กรรมการ |
| 18. นางสาวเปรมระพี อูยามาวิรัทธิ | กรรมการ |
| 19. นางสาวลัดดาวลัย กลิ่นมาลัย | กรรมการ |
| 20. นางสาวจิรภัทร โธทอง | กรรมการ |
| 21. นางสาวนงนภัส สุวรรณสมพงศ์ | กรรมการ |
| 22. งานหลักสูตร
นางสาวณิชกานต์ กลับดี | กรรมการและเลขานุการ |